

COCKTAIL VON KARTOFFELSATAT, HOLLÄNDISCHEN GARNELEN, BEEMSTER KNOBLAUCH UND SCHAUM VON SPARGEL



ZUTATEN

4

500 g grüner Spargel
50 g Bresc Frisch gehackte Schalotte
250 g Schlagsahne
200 g Kartoffeln
200 g holländische Garnelen
75 g Butter
75 g Mehl
50 g Bresc Holländisches Knoblauchpüree aus Beemster
10 g Furikake
Kresse

GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Frisch gehackte Schalotte
450g



Holländisches
Knoblauchpüree aus
Beemster 450g

ZUBEREITUNG

1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen. Den geschälten Spargel in das Wasser geben und 5 Minuten kochen. Den Spargel aus dem Wasser schöpfen und die Schalen hineingeben. Eine Stunde lang bei niedriger Hitze ziehen lassen (nicht kochen). Die Schalotte in der Butter anbraten. Mehl hinzufügen unditerrühren, bis das Mehl glatt ist. Nach und nach den abgeseihten Spargelsud zugeben und aufkochen lassen. Die obere Hälfte des Spargels in kleine Stücke schneiden und für die Garnitur aufheben. Die untere Hälfte wieder in die Suppe geben und 15 Minuten weiterkochen lassen. Spargelsuppe im Mixer fein pürieren und mit dem Beemster-Knoblauchpüree, Pfeffer und Salz abschmecken. Pürieren, bis die Suppe sämig ist.

Die Mischung durch ein feines Sieb passieren und in den Siphon geben. Mit 2 Patronen belüftet. Die Kartoffel in Brunoise schneiden und blanchieren. Die Kartoffel mit den holländischen Krabben und dem Spargel mischen. Den Salat mit Furikake würzen und in ein Glas oder einen tiefen Teller löffeln. Mit dem Spargelschaum überziehen und mit Kresse garnieren.