



## SÜSSER SPARGEL MIT ERDBEERTATAR

### Zutaten:

8 Stangen weißer Spargel  
½ l Milch  
1 Vanilleschote  
100g Zucker  
50g Schokolasur flüssig  
500g Erdbeeren  
1 TL gehackte Minzblätter  
1 EL Erdbeerlikör mit Grappa von Gourmet Flamand  
1 EL Puderzucker

### Zubereitung:

Den Spargel dünn schälen. Die Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. Den Spargel darin 10 Minuten garen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen und die Stielansätze entfernen. Die Beeren in kleine Würfelchen schneiden und mit den gehackten Minzblättern, dem Erdbeerlikör und dem Puderzucker 20 Minuten marinieren.

Die ausgekühlten Spargelstangen aus der Milch heben, abtropfen lassen und diagonal halbieren. Auf Tellern anrichten und mit der Schokolade verzieren. Dazu mit einem Esslöffel Nocken vom Erdbeertatar formen und an den Spargel setzen.