



TELLERSÜLZE VON ZWEIERLEI SPARGEL

Zutaten:

2 Eier
 6 Stangen grüner Spargel
 6 Stangen weißer Spargel
 400ml Gemüsebrühe von Lacroix (gibt ´s bei Gourmet Flamand)
 Salz
 1 Prise Zucker
 1 TL Zitronensaft
 250g Zuckerschoten
 9 Blätter weiße Gelatine
 Etwas frische Petersilie



Zubereitung:

Eier hart kochen. Gemüsebrühe mit 300ml Wasser auffüllen und den Spargel darin mit Salz, Zucker und Zitronensaft ca. 8 Minuten kochen. Zuckerschoten 2 Minuten mitkochen. Gemüse abtropfen lassen. Das Kochwasser dabei auffangen.

Eier pellen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse in 5 tiefen Tellern anrichten. Gemüswasser noch einmal mit Salz abschmecken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe noch einmal aufkochen, die Gelatine auspressen und im Gemüswasser auflösen. Weitere 2 Minuten kochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Auf die Teller verteilen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren die Teller mit etwas grob gehackter Petersilie garnieren. Dazu schmeckt eine Kräuter-Joghurt-Mayonnaise und Baguette.