

ZUBEREITUNG

SPARGEL MIT ERDNUSS-SCHAUM, GEBRATENER ANANAS UND ROTEM PFEFFER

SCHRITT 1

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Zucker und Zitronensaft dazugeben. Den gewaschenen Spargel zu Bündeln binden, ca. 10 Minuten abkochen und anschließend noch etwas ziehen lassen.

SCHRITT 2

Ananas in Scheiben schneiden und von beiden Seiten in Butter braten.

SCHRITT 3

Die Sahne steif schlagen. Parallel die Erdnusscreme zusammen mit dem Mehl in einem Topf anschwitzen. Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen ca. 200 ml Spargelfond dazu gießen. Unter Rühren wieder erhitzen, bis das Mehl gebunden hat. Noch etwas köcheln lassen, die kleingehackte Petersilie hinzufügen und die geschlagene Sahne unterheben.

SCHRITT 4

Spargel, Ananas und Erdnuss-Schaum auf Tellern anrichten und mit roten Pfefferkörnern bestreut servieren.

Fertig zum Servieren!



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g weißer Spargel
- 1 BIO Zitrone
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Zucker
- 2 EL AMERICAN
Erdnusscreme, Sorte: creamy
- 2 EL MÜHLENGOLD®
Weizenmehl Typ 405
- 80 ml MILFINA® Schlag-
sahne
- 1/2 frische Ananas
- 20 g MILFINA® Butter
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL rote Pfefferkörner

