

Rezept

Spargel mit Kerbel-Zabaione

Ein Rezept von Spargel mit Kerbel-Zabaione, am 23.04.2024

Zutaten

1 Bund Kerbel	1,2-1,5 kg weißer Spargel
Salz	1 TL Zucker
100 ml Weißwein (z. B. Riesling, oder Spargelwasser)	100 ml Gemüsefond (aus dem Glas)
4 Eigelb	50-60 g Frischkäse (16 % Fett i. Tr.)
Cayennepfeffer	grüner Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Kerbel waschen und trocken schütteln, einige Blätter ganz lassen und den Rest fein hacken. Den Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Wasser in einem großen Topf aufkochen, Salz und Zucker zugeben. Den Spargel darin je nach Dicke in 10-14 Min. bissfest garen.
2. Für das Wasserbad Wasser 2-3 cm hoch in einen Topf geben, erhitzen und eine Metallschüssel so daraufsetzen, dass sie das Wasser nicht berührt. Wein und Fond für die Zabaione darin erwärmen.
3. Die Eigelbe zugeben und mit dem Schneebesen 6-7 Min. aufschlagen, bis die Zabaione dick-schaumig ist und eine Temperatur von 72°-75° erreicht hat (am besten ein Thermometer verwenden).
4. Den Topf mit der Schüssel vom Herd nehmen. Den Frischkäse zugeben und unterrühren. Die Zabaione mit Salz, Cayennepfeffer und grünem Pfeffer würzen. Den gehackten Kerbel untermischen.
5. Den Spargel herausnehmen, auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Zabaione darüberlöffeln. Mit den Kerbelblättern bestreuen und servieren.