

Spargelzaubereien – Dampf und Fermentation

Vakuum-Fermentation Grüne Spargel



Spargelstücke zus. mit Meersalz vakuumiert und während 6 - 9 Tagen bei ca. 23 °C fermentieren lassen (1 % Salz des Spargelgewichts)

Fermentierte Grünspargel angerichtet



... auf Frischkäse mit Kräutern

Zweifarbigen Spargel-Terrine



Aus *Liebe Dampf*
zum

Rezept Zweifarbigen Spargel-Terrine

ZUTATEN für die beiden Pürees 1) und 2)

Gemüse gerüstet gewogen

- 1) 300 g weisse Spargeln (ohne Spitzen), geschält, in 6 mm Scheibchen geschnitten, im (Combi)Steam weich gedämpft, **gut abgetropft!**
1 Ei à 60 g und 1 Eigelb
1 EL Doppelrahm (de la Gruyère)
1 Msp Maizena
50 g Greyerzer, frisch gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Rohrzucker
- 2) 150 g grüne Spargel (ohne Spitzen), an den Enden geschält und in 6 mm Würfel geschnitten, im (Combi)Steam weich gedämpft, **gut abgetropft!**
1 Ei à 60 g und 1 Eigelb
1 EL Doppelrahm (de la Gruyère)
1 Msp Maizena
50 g Greyerzer, frisch gerieben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss

Die beiden fein gemixten Spargelpürees sorgfältig – in zwei Lagen – in die mit der hitzebeständigen Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen. Die Terrine zudecken und im (Combi)Steam mit Dämpfen 95 °C während 35 bis 40 Minuten garen. Wichtig: Vor dem Schneiden 15 - 30 Minuten ruhen lassen. Lauwarm servieren!