

Spargel-Creme mit Mairübchen-Salat

Für 4 Personen

Für den Spargelflan:

500 g weißer Spargel	Salz	1 TL Zucker
2 Eier	125 g Sahne	Pfeffer, weiß
1 EL Butter, weich		

Für den Mairübchensalat:

200 g Mairübchen	8 Kirschtomaten	1 EL Himbeeressig
1 TL Honig	1 TL Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	100 ml Olivenöl	1 Bund Bärlauch

Außerdem:

4 Flan-Förmchen (à 150 ml)

Spargel waschen, die Stangen schälen und holzige oder angetrocknete Enden abschneiden. Spargelstangen mit etwas Salz und Zucker würzen. Etwas Wasser in einen Topf (ggf. mit Dämpfeinsatz) geben. Zugedeckt aufkochen. Spargelstangen in den Topf geben und zugedeckt 15-20 Minuten dämpfen, bzw. dünsten. Gegarten Spargel aus dem Topf heben. Die Spargelspitzen abschneiden und beiseitestellen. Spargelstangen klein schneiden und fein pürieren. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 130 Grad) vorheizen. Die Eier, Spargelpüree und Sahne vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Flanförmchen mit der Butter ausfetten und die Masse einfüllen. Förmchen auf ein tiefes Backblech oder in eine Auflaufform stellen. Vorsichtig etwa 2 cm hoch siedend heißes Wasser angießen. Flans im heißen Backofen 35-40 Minuten garen. Währenddessen die Mairübchen putzen und fein hobeln. Kirschtomaten waschen, halbieren. Aus Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl eine Marinade rühren. Die Mairübchen mit der Marinade vermischen. Bärlauch verlesen, waschen, gründlich trocken tupfen. Bärlauchblätter grob schneiden und mit restlichem Olivenöl in einen Mixer oder Mixbecher geben und fein mixen. Bärlauchöl durch ein feines, ggf. mit einem sauberen Leinentuch ausgelegtes, Sieb gießen. Im Sieb verbliebenen Bärlauch unter den Mairübchensalat mischen. Spargelflan aus dem Backofen nehmen. Kurz abkühlen lassen. Mairübchensalat auf Teller verteilen. Flans vorsichtig aus den Formen, direkt mittig auf die Teller stürzen. Die Flans mit den Spargelspitzen dekorieren, die Tomaten darum verteilen. Mit etwas Bärlauchöl umträufeln und servieren.

Kevin von Holt am 22. Mai 2023