

REZEPT

## Spargel im Rote-Bete-Crêpe mit pochiertem Ei



Bild: Unilever

Das Rezept von Unilever Food Solution wurde in gastrotel 1-2019 vorgestellt

Zutaten für 10 Portionen:

Crêpe: 160 g Gekochte Rote Bete, 120 g Mehl, Salz, 1 Bund Dill

Spargel: 4 kg Spargel, 60 g Phase Professional wie Butter zu verwenden, 10 g Meersalz fein, 3 g Zucker

Pochiertes Ei: 10 Eier in Größe L, Essig, 250 g Wiesenkräuter, 250 ml Knorr Professional Vinaigrette Zitrus

Ricotta Creme: 250 g Frischer Bärlauch, 70 ml Olivenöl, 500 g Ricotta, 60 g Parmesan

Limonenschaum: 400 ml Lukull Sauce Hollandaise, 25 g Knorr Lime Powder

Zubereitung:

Crêpe: Rote Bete in Würfel schneiden und fein pürieren. Danach das Püree durch ein feines Sieb streichen. Für den Teig die Eier mit Milch, Mehl, Salz und Dill verkneten.

Spargel: Spargel mit Phase wie Butter, Salz und Zucker in einen Sous-Vide-Beutel geben. Den Beutel bei 100 Prozent Vakuum ziehen lassen und bei 85 Grad im Kombidämpfer unter Dampf 15 Minuten Sous Vide Garen.

Pochiertes Ei: Einen Topf mit Wasser, Salz und Essig aufsetzen. Die Eier darin pochieren. Danach die Wiesenkräuter putzen und vorbereiten.

Ricotta Creme: Käse mit Olivenöl und Bärlauch mixen und mit Parmesan abrunden.

Limonenschaum: Alle Zutaten verrühren und in einen Isi-Boy geben. Danach Begasen und ohne Kapsel warm stellen.