

Kichererbsen und Linsen auf ein Blech geben und darauf gleichmäßig verteilen, im Ofen bei 180 °C ca. 30 Minuten garen. Nach ca. 20 Minuten die Spargelhälften auf den Kichererbsen verteilen und mit garen.

Spargel: 4 kg Spargel, geschält, 60 g Butter, 10 g Salz, Zucker

Limonen Schaum: 400 ml Lukull Sauce Hollandaise, 20 ml Limettensaft

Zubereitung:

Mit Eiern, Milch und Mehl einen Crêpe-Teig herstellen. Mit Salz und Dill

finalisieren.

Spargel mit Butter, Salz und Zucker in Sous Vide Beutel geben, 100% Vakuum ziehen. Bei

85 °C im Kombidämpfer unter Dampf 15 Minuten Sous Vide Garen.

Zutaten für den Limonen Schaum verrühren und in einen Isi-Spender geben. Begasen und ohne Kapsel warm stellen.

Weitere Informationen, Rezepte, Tipps und mehr gibt es im