

Spargelessenz mit Tomatenhauch



Zutaten für 4 Gläser:

Spargelbrühe:

500 g Spargel
1 L Wasser
1 TL Salz
1 kleine Prise Zucker
1 Spritzer Zitrone
1 TL Gemüsebrühe
4 EL Sahne (optional)

Tomatenessenz:

4 große, sehr reife Tomaten
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Marsala oder Portwein
1 Ecke Butter

Mini-Croûtons:

Schwarzbrotsscheiben
Olivenöl

1. Spargelbrühe zubereiten und noch etwas einköcheln lassen.
2. Tomatenessenz zubereiten und esslöffelweise zugeben, bis der gewünschte Tomatenhauch erreicht ist. Mit einem Stabmixer aufschäumen.
3. In kleineren Gläsern oder Gläsern servieren, kleine Löffel decken, Mini-Croûtons dazu reichen.

Spargelbrühe:

1. Geschälten Spargel in leicht siedendem Wasser mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitrone ca. 15 min garen, dann für ein Spargelgericht

verwenden. Den Sud abkühlen lassen und im Kühlschrank aufheben.

2. Spargelsud um etwa 1/3 reduzieren, ein TL Gemüsebrühe einrühren sowie 4 EL Sahne. Noch etwas köcheln lassen.

Tomatenessenz:

1. Für die Tomatenessenz die Tomaten überbrühen, die Haut abziehen und grob würfeln, dabei den Strunk entfernen. In einem kleineren Topf 15 Minuten mit dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch leise köcheln lassen.
2. Dann die Masse in ein Sieb geben und mit einem Kochlöffel sanft

ausdrücken. Die so gewonnene Flüssigkeit mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Mini-Croûtons:

Schwarzbrotsscheiben in sehr kleine Stückchen teilen, in Olivenöl bei nicht zu großer Hitze kross braten.

Hinweise:

Rezeptanregung im Restaurant Eltvinum in Eltville, Mai 2018.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Amuse-Gueule, Spargel, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 23.01.2023