



Spargel mit Zimtblütenbutter für 4 Personen

Zutaten:

12 sehr dicke Stangen Spargel
4 Eigelbe
1 Essl. kandierte Orangenwürfel

50 g Duftreis
300 ml Milch
1 Tl. Butter
1 Essl. Olivenöl

70 g Butter
1 Tl. grob gemahlene Zimtblüten

Zubereitung:

Für die Reiscreme den Duftreis mit 300 ml Wasser und 100 ml Milch weich kochen. Den Reis mit den restlichen 200 ml Milch aufkochen, fein pürieren und durch ein sehr feines Sieb streichen. Die Reiscreme mit 1 Tl. Butter, 1 Tl. Olivenöl, etwas Chiliöl, Salz und etwas Zucker abschmecken.

Für die Eigelbcreme die Eigelbe für ca. 30 Sekunden blanchieren und durch ein Sieb geben. Die Eigelbe mit den kandierten Orangenwürfeln mixen.

Den Spargel schälen und 8 cm lange Spargelspitzen schneiden. Die Spargelspitzen auf beiden Längsseiten etwas gerade schneiden, so dass sie gut auf dem Teller stehen. Die Spargelenden längs halbieren und in 3 mm dicke Halbmonde schneiden. Für die Zimtblütenbutter die Zimtblüten etwas anrösten und in einer Kaffeemühle grob mahlen. Die gemahlene Zimtblüten mit der Butter hellbraun köcheln und ziehen lassen.

Durch ein Sieb geben und warm stellen.

Fertigstellen:

Die Spargelspitzen ca. 5 Minuten kochen und 5 Minuten ziehen lassen. Den klein geschnittenen Spargel braten und mit der Eigelbcreme, Salz, Pfeffer, Chiliöl und etwas Zitronensaft abschmecken.

Den Spargel auf der Reiscreme anrichten, auf dem Spargel den kleinen Spargel anrichten und mit der Zimtblütenbutter garnieren.