Karamelisierter weißer Spargel mit Erdbeeren

Das Rezept Karamelisierter weißer Spargel mit Erdbeeren ist ein leichtes Abendessen, und nicht nur in der Low Carb Küche zu finden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Erdbeeren (frisch)
500 g	Weißer Spargel
4 Stiele	Estragon
3 EL	Erdbeermarmelade
30 g	Butter
1 EL	Weinessig (hell)
1 TL	Grüne Pfefferkörner (eingelegt)
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Zucker (zum Karamelisieren)
2 EL	Olivenöl

Zubereitung

1. Für den **karamelisierten weißen Spargel mit Erdbeeren**, als Erstes den Estragon waschen und trocken schütteln. Von dem Estragon etwas beiseite legen, dieser dient dann am Ende zur Garnitur. Von dem restlichen Estragon die Blätter von den Stielen zupfen und die Blätter dann grob hacken. Danach die Erdbeeren waschen, die Stiele entfernen und die Erdbeeren in feine Würfel schneiden. Nun die Erdbeerkonfitüre in eine Schüssel geben, Essig und Wasser zugeben und alles verrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt. Anschließend die Erdbeeren, die Butter, den Estragon und den grünen Pfeffer in die Schüssel geben und alles nochmals gut durchrühren. Jetzt einen Topf erhitzen und den Inhalt aus der Schüssel hinein geben. Alles für etwa eine Minute köcheln lassen, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und entsorgen. Jetzt Zucker in das Wasser geben und den Spargel hinein legen. Den Spargel dann für etwa zehn Minuten kochen lassen, dieser muss sehr bissfest bleiben. Anschließend herausnehmen und beiseite legen.

3. Danach eine Pfanne erhitzen und den Spargel portionsweise in die Pfanne geben. Dabei nicht zu viele Spargelstangen in die Pfanne legen. Den Spargel in der Pfanne dann mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Zuletzt noch etwas Salz über den Spargel streuen, herausnehmen, auf Teller anrichten, mit dem Erdbeerkompott überziehen und mit dem Estragon garnieren.

Tipp

Karamelisierter weißer Spargel mit Erdbeeren schmeckt auch sehr gut, wenn das Erdbeerkompott vor dem Servieren nochmals erwärmt wird. Die Erdbeeren lassen sich bei dem Gericht auch durch andere Früchte, wie beispielsweise Himbeeren oder Brombeeren ersetzten. Einige Spritzer frischer Zitrone verleihen dem Gericht einen zusätzlich frischen Geschmack.