



SPARGEL AN HIMBEERSAUCE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Cremiger Genuss bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Grüner Spargel

50 g Butter

Salz und Pfeffer

500 g Himbeere(n)

10 g Limettensaft

20 g Zucker

100 g QimiQ Classic, ungekühlt

40 g Balsamico-Essig, weiß

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Spargel im unteren Drittel rüsten. Spargelschalen in einem grossen Topf mit Wasser aufkochen. Butter, Salz und Pfeffer begeben. Geschälten Spargel darin 10 Minuten weichkochen.
2. Himbeeren mit Limettensaft und Zucker fein pürieren. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren, Balsamico Essig und Himbeerpüree dazugeben und gut vermischen. Himbeersauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Spargel servieren.