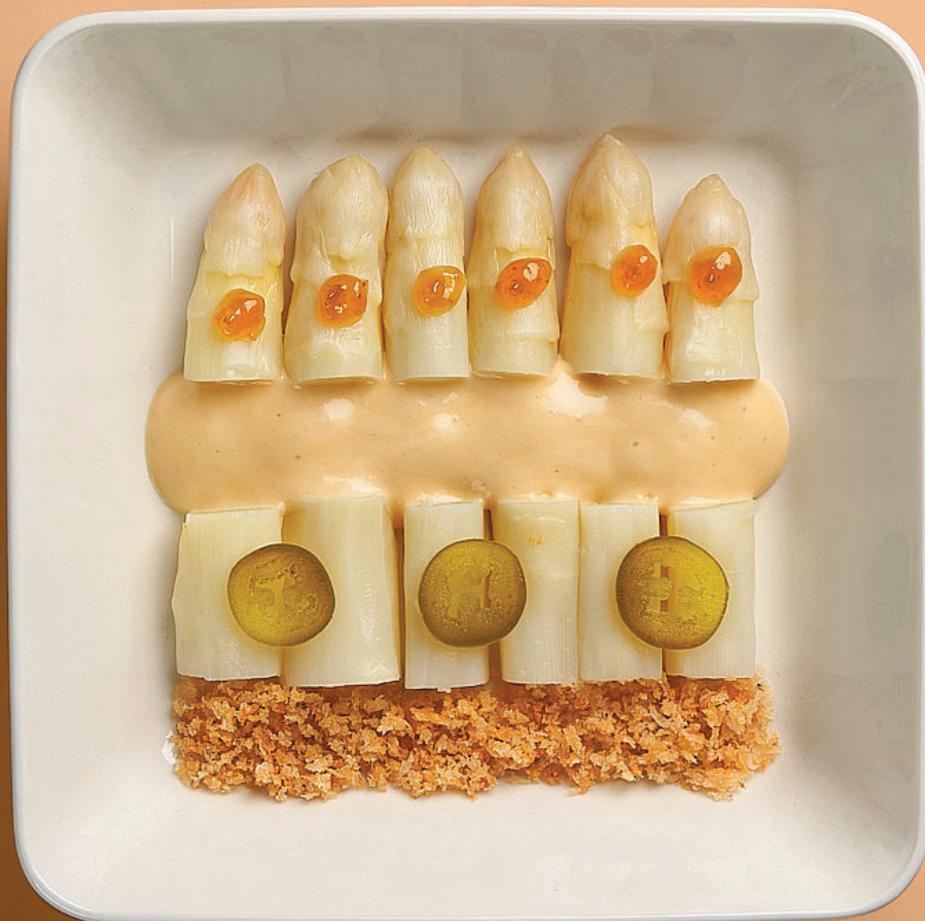


# Spargel



## Spargel

1kg	Spargel
4 EL	Butter
2 EL	Zitronenöl
4 EL	Holunderblütensirup
2 EL	Zitronensaft
1 Stk	grüne Chili
100 ml	Wasser
	Salz

Den Spargel schälen und den unteren holzigen Teil abschneiden. Die Butter schmelzen und mit dem Zitronenöl, dem Zitronensaft, Holundersirup und dem Wasser vermengen. Die Chili fein schneiden und ebenfalls dazugeben. Mit Salz würzen und in eine Auflaufform geben. Den Spargel darauflegen und die Form mit Alufolie bedecken. Den Dual Flex Ofen auf 80°C vorheizen und den Spargel für ca. 70 Minuten je nach Dicke garen lassen.

## Pankobrösel

50 g	Panko
3 EL	Butter
	Salz
2 Msp.	Muskatblüte

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Panko dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. In eine Schüssel geben und mit Muskatblüte und Salz würzen.

## Nussbutterschaum

300 ml	Sahne
1 Stk	rote Thai Chili
150 g	Butter
½ Stk	Knoblauchzehe
1 TL	Worcestersauce
1 TL	Fischsauce
10 g	Kartoffelstärke

Die Butter mit der halben Knoblauchzehe in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen und die Molke leicht karamellisieren lassen, bis sie sich am Boden absetzt und leicht goldbraun ist. Das Butterfett vorsichtig durch ein Tuch passieren. Die Sahne mit der Chilischote auf dem Induktionsfeld aufkochen und mit Worcestersauce und Fischsauce abschmecken. Kurz ziehen lassen und die Chilischote entfernen. Erneut aufkochen und mit der angerührten Speisestärke abbinden. Bei milder Hitze die Nussbutter unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Noch heiß in einen ISI-Spender füllen und mit 2 Patronen laden.

## Zum Anrichten

4 EL	koreanische Zitronenmarmelade
2 EL	Jalapeños eingelegt

Den Spargel auf einen Teller geben. Mit der Zitronenmarmelade leicht bepinseln. Die Jalapeños in feinste Würfel schneiden und ebenso auf dem Spargel verteilen. Mit dem Nussbutterschaum besprühen und mit den Pankobröseln bestreuen.

