

Karamellisierter Spargel mit Erdbeeren

Für zwei Personen

150 g Spargel	150 g Erdbeeren	50 g Zucker
50 ml Orangensaft	Schokostreusel	Butter, Salz

Den Spargel schälen, die Enden entfernen und in Scheiben schneiden. Die Spargelscheiben anschließend in einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker bissfest kochen. Die Erdbeeren putzen, waschen, trocken tupfen und in Achtel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, den Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und leicht reduzieren lassen. Den Spargel abgießen, in die Pfanne geben und darin schwenken. Den Spargel zusammen mit den Erdbeeren in einer Schüssel anrichten. Die Schokoraspele darüber geben und servieren..

Carlo Schmidt am 17. Mai 2013