

Spargel-Shooter (Rainer Sass)

Zutaten:

- 250 g weißer Spargel
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 50 g Nordseekrabben
- 1 TL Wasabi-Pulver
- 0,2 l Sahne
- 1 TL Currypulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. In der Brühe mit etwas Salz und Zucker sechs bis acht Minuten kochen. Den Spargel mit der Brühe pürieren. Wasabi mit zwei bis drei Esslöffeln Sahne verrühren. Die restliche Sahne anschlagen, sodass sie cremig, aber nicht zu fest ist.

Anrichten:

Je einen Teelöffel Krabben in die Gläser füllen. Darauf ein paar Tropfen Wasabi-Sahne geben. Nun die Gläser mit der Spargelmasse füllen. Darauf einen Klecks Sahne und eine Prise Currypulver streuen.

Guten Appetit wünscht das Team vom Gut Kuhlra