



SPARGEL LIEBT SILVANER

SPARGELEIS

Ein Rezept von Steffen Szabo

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1,2 kg weißer Stangenspargel
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 8 Eigelb
- 120 ml Walnussöl
- 1 EL Zucker
- 80 ml weißer Balsamico
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Den weißen Stangenspargel in sehr kleine Stücke, quer zur Faser, schneiden. Anschließend in Salzwasser weich kochen.

Den gegarten Spargel durch ein Passier-Sieb streichen und die Spargelmasse mit den übrigen Zutaten vermengen. Das Gemenge für zwei Stunden in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.



WEINTIPP

Gereifte Aromatik, ausdrucksstarker, cremiger Silvaner mit milder Säure und deutlicher Honigsüße



SILVANER HEIMAT SEIT 1659