

THE FLYING SCHLEMMER

SPARGEL, GERÖSTETE HEFE, HOLLERSUD FIORE DIE LATTE

Ein Rezept von Sternekoch Hendrik Ketter / Nose & Belly / Augsburg

ZUTATEN

Spargel
Hefe
Fiore die Latte
200ml Hollersud
60 ml Holleressig
Salz
Kardamom grün
Pfeffer
Traubenkern Öl.
ca. 150 g griechischer Joghurt
(über Nacht abgetropft)
1 Spritzer Zitronensaft
Salz



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

SPARGEL, GERÖSTETE HEFE, HOLLERSUD FIORE DIE LATTE

Ein Rezept von Sternekoch Hendrik Ketter / Nose & Belly / Augsburg

Zubereitung:

SPARGEL

Weißer Spargel geschält

3 min in kochendem Wasser kochen.

Wasser gut salzen und Zuckern. Vorm servieren in einer Pfanne mit etwas Nussbutter anbraten.

Fiore die latte 10 bis 15 min auf ein Sieb geben um überschüssige Flüssigkeit abzusieben.

GERÖSTETE HEFE

Hefe zerkrümmeln und auf einem Backpapier bei 180 Grad im Ofen rösten alle 5 bis 8 min durch rühren. So lange bis die Hefe komplett trocken ist. Auskühlen lassen und mit einem Messer fein hacken.

HOLLERSUD

200ml Hollersud

60 ml Holleressig

Salz

Kardamom grün

Pfeffer

Traubenkern Öl.

Alles mit dem Zauberstab emulgieren.



Zum Podcast

