

Dessert mit grünem Spargel, Mango, Erdbeeren und Joghurt - Rezept von Benedikt Faust

Zusammen mit fruchtiger Mango, süßen Erdbeeren, Honig, griechischem Joghurt und dem ganz besonderen Clou: mit Espuma-aufgegossenen Cranberries, wird hier ein wahres Geschmacksgedicht geschaffen, das du so schnell nicht vergessen wirst! 😊

Serves: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Salat
 - 500 g grüner Spargel
 - 1 reife Mango
 - 200 g Erdbeeren
 - 6 EL brauner Zucker
 - ein paar Blätter frische Minze (optional zum Garnieren)
- Für den griechischen Joghurt mit Honig
 - 400 g griechischer Joghurt (10 % Fett)
 - 100 ml Sahne (mind. 30 %)
 - 4 EL Honig
 - ein wenig Vanilleextrakt (optional)
- Für die Espuma-infused Cranberries
 - 100 g getrocknete Cranberries
 - 100 ml Orangensaft
 - 50 ml Wasser

- 4 EL Zucker
 - 1 N2O-Kartusche für den Espuma-Bereiter
-

Zubereitung

Schritt 1

Den grünen Spargel waschen, die holzigen Enden entfernen und die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Schritt 2

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln.

Schritt 3

Spargel, Mango und Erdbeeren in einer Schüssel vorsichtig mischen. Mit braunem Zucker bestreuen und ziehen lassen, bis der Zucker sich etwas aufgelöst hat.

Schritt 4

Griechischen Joghurt mit Honig (und Vanilleextrakt) glattrühren. Die Sahne mit einem Stabmixer und Schlagscheibe zur Schlagsahne rühren und unterheben.

Schritt 5

Cranberries, Orangensaft, Wasser und Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries weich sind.

Schritt 6

Die Mischung abkühlen lassen und durch ein feines Sieb streichen, um die Flüssigkeit zu gewinnen.

Schritt 7

Die Cranberry-Flüssigkeit in einen Espuma-Bereiter füllen, die N2O-Kartusche einsetzen und kräftig schütteln. Kühl stellen, bis zum Servieren.

Schritt 8

Auf jeden Dessertteller ein wenig vom Salat geben. Eine großzügige Portion griechischen Joghurt daneben platzieren. Unmittelbar vor dem Servieren das Cranberry-Espuma über den Joghurt und den Salat sprühen. Mit frischer Minze garnieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen-
maschine, mit
Flex-
Rührer und
Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm
Kochtopf mit
integriertem
Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare
Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art
Fruch für 4kg
sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37