

## SPARGEL

MIT MASCARPONE, GARTENKRÄUTERN & KAFFEE

Den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser mit Butter und Zucker bissfest kochen. Dann gut abtropfen lassen und in der Nussbutter leicht anbraten. Die Sonnenblumenkerne, Leinsamenkerne und Sesamsamen in einer Pfanne leicht rösten.

### KAFFEEÖL

Das Sonnenblumenöl und die Kaffeebohnen mit einem Stabmixer etwa 1 Minute mixen und 24 Stunden ziehen lassen. Das Kaffeeöl durch ein feines Sieb passieren und kurz vor dem Anrichten mit frisch gebrühtem Ristretto verrühren.

### MASCARPONESCHAUM

Den Mascarpone mit Joghurt, Kaffeeöl, Espresso und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### ANRICHTEN

Vom angebratenen Spargel je fünf Stangen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Je einen Löffel Mascarponecreme auf den Spargel platzieren und mit gerösteten Körnern bestreuen. Die Kräuter und Blüten auflegen und zum Schluss mit dem Kaffeeöl beträufeln, sofort servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

**20** Spargelstangen, weiß

Butter, Zucker, Salz

**50 g** Nussbutter

**1 EL** Sonnenblumenkerne

**1 EL** Leinsamen

**1 EL** Sesamsamen, weiß

**8** Veilchenblüten

Vogelmiere, Sauerampferblättchen,  
Gierschblättchen

### KAFFEEÖL

**100 g** Sonnenblumenöl

**20 g** espressobohnen

**40 g** Espresso (Ristretto)

### MASCARPONESCHAUM

**150 g** Mascarpone

**60 g** Joghurt

**10 g** Kaffeeöl

**10 g** Espresso Ristretto

**5 g** Zitronensaft

Salz, Pfeffer



Dieses Rezept  
entwickelte für Sie  
**NILS HENKEL** ✿ ✿