

AUSGABE 84 · APRIL 2022

CHAINED[®]

Journal



Zutaten

4 Eigelb
 20 cl Milch
 20 cl Schlagsahne
 1 Bund grüner Spargel
 1 kleiner schwarzer Trüffel
 aus dem Glas
 1 Esslöffel Brauner Zucker
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 1 Haarsieb
 4 Auflaufförmchen
 oder 16 Mini-Auflaufförmchen



CRÈME BRÛLÉE MIT SPARGEL & TRÜFFEL

Für 4 Vorspeisen oder 16 Appetithappen

Vorbereitungszeit 20 Minuten | Ruhezeit 2 Stunden

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 120°C vorheizen. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. 2. Den Spargel waschen und schälen und im heißen Wasser 8 Minuten garen. Abtropfen lassen. Vier Spargelköpfe zum Verzieren bei Seite stellen, den Rest in kleine Stücke schneiden. 3. Die Milch in einen Mixer geben. Die Spargelstücke zugeben und mit Pfeffer würzen. Eventuell noch etwas Salz zugeben. Das Ganze fein pürieren und durch ein Haarsieb streichen. 4. Die Eigelb in einer Schüssel gut verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne, Trüffelwasser und Spargelcreme zugeben und gut vermischen. 5. Die Masse in die Auflaufförmchen (oder die Mini-Auflaufformen) geben und auf das Backofenblech stellen. Etwas lauwarmes Wasser angießen und die Crèmes im vorgeheizten Backofen 30 Minuten ga-

ren (15 Minuten für die Mini-Version). 6. Falls Sie Miniförmchen machen, die Spargelköpfe der längs vierteln. Den Backofen öffnen und die Spargelköpfe auf die Crèmes verteilen. Weitere 10 Minuten für die Auflaufförmchen et weitere 5 Minuten für die Mini-Förmchen garen. 7. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. 8. Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner bräunen. Mit Hilfe eines Sparschälers oder einer Reibe feine Trüffelscheiben über die Crèmes hobeln und servieren.

TIPP VOM CHEFKOCH

Der Sparschäler eignet sich hervorragend, um hauchdünne Trüffelscheiben herzustellen.

denn die Triebe der Pflanze sind es, die auf den Teller kommen. Der zweite Teil des Namens bedeutet „als Arzneimittel verwendet, für medizinische Zwecke geeignet“ und findet sich vielfach in biologischen Artnamen. Immerhin wurde Spargel bis ins 19. Jahrhundert vor allem ärztlich verordnet.

3. STUDIEN BELEGEN, SPARGEL IST GESUND

Was unsere Vorfahren bereits wussten, haben zahlreiche Studien inzwischen bestätigt: Spargel ist sehr gesund. So wirken die weißen Stangen beispielsweise laut Forschern der nordindischen HNB Garhwal University antioxidativ, immunstimulierend, antientzündlich sowie antibakteriell, können die Fruchtbarkeit steigern und Leberschäden verhindern oder beseitigen. Gesund sind sowohl die grüne als auch die weiße Variante, wobei Grünspargel deutlich mehr Vitamin C und einen kräftig-würzigen Geschmack hat.

4. DER REST DER WELT ISST VOR ALLEM GRÜNEN SPARGEL

Während in Deutschland meist weißer Spargel gegessen wird, ist anderswo wie beispielsweise in Südeuropa und den USA vor allem die grüne Variante beliebt. Der entscheidende Unterschied ist die Anbaumethode: Die Sprossen des Bleichspargels werden unterirdisch gestochen und dürfen nicht ans Licht gelangen, während die neuen Triebe des Grünspargels von Anfang an in der Sonne wachsen. Für beide Anbaumethoden gibt es zwar speziell gezüchtete Sorten, durch eine Umstellung der Anbaumethode in Erdwällen oder im Sonnenlicht ließe sich von Grünspargel-Pflanzen auch Bleichspargel ernten – und umgekehrt.

5. SPARGEL IST SCHNELL ZUBEREITET UND SCHMECKT AUCH ROH

Wer es knackig mag, sollte mal beherzt in eine rohe Spargelstange beißen. Ungekocht enthält das Gemüse die meisten gesunden Inhaltsstoffe. Auch als Bestandteil eines Salates lässt es sich hervorragend verwenden. Wer ihn lieber gegart mag, sollte den Spargel idealerweise dünsten. Durch die Zubereitung in kochendem Wasser gehen unter anderem wasserlösliche Vitamine verloren.

SPARGELSAISON – DIE FÜNFTE JAHRESZEIT FÜR FEINSCHMECKER

Wenige Wochen im Jahr ist frischer Spargel in aller Munde. Umso wichtiger, die perfekte Zubereitung! Die beste Wahl: der Spargeltopf von ELO. Er hat die entscheidenden Zentimeter Höhe für den vollkommenen Geschmack. Der herausnehmbare Korb gibt den Stangen Halt und macht Ihnen das Leben leichter. Zusätzlich zu dem Spargeltopf gibt es auch Citrin Töpfe in verschieden-en Größen.

ALLE VORTEILE IM ÜBERBLICK:

- Edelstahl 18/10
- Energiesparender Kapselboden
- Volumenskala
- Optimal für wasserarmes, vitaminschonendes Garen
- Stoßfester Glasdeckel
- Spülmaschinengeeignet
- Backofenfest bis 240 °C (mit Glasdeckel 180 °C)
- Für alle Herdarten geeignet

CITRIN SPARGELTOPF

Artikelnummer: 72616

Maße: Ø 16 cm | H 21,5 cm

Volumen: 4,0 l

UVP 79,90 Euro



Bezugsquellen: Im Fachhandel oder auf www.elo.de



ROBBE & BERKING

BLEIBT SEINEM RUF ALS TRENDSETTER IM SILBERMARKT TREU

Elegant, zeitlos, wertvoll und schön. Das sind die Attribute, die weltweit jeder mit Silber verbindet. Aber kann dieses edle Metall, das die Menschen seit Jahrtausenden fasziniert, auch hip und trendy sein? Es kann, denn in Deutschland gibt es eine Manufaktur, der es seit Jahren immer wieder gelingt, silberne Trends zu setzen. Robbe & Berking gelten unter Kennern in aller Welt als die Könige unter den Silbermanufakturen. Eine Kultmarke, wenn es um dieses hochglänzende Metall geht, die den Markt immer wieder als Trendsetter prägt wie kaum eine andere. Mit lässiger Nonchalance präsentieren die Flensburger seit Jahren immer wieder traumhaftes Silber mit erfrischender Coolness. Wie bei den allerbesten Barkeepern kann so zum Bei-

spiel bei jedem jeder Drink seit der Markteinführung der silbernen Barkollektionen von Robbe & Berking zu einem Kunstwerk werden. Zeitlos, edel und..... ganz schön trendy. Gemeinsam mit den Barkollektionen betrat ein außergewöhnlicher Barwagen die Bühne, der sich schnell zu einem Bestseller entwickelte. Von den Bootsbaumeistern der firmeneigenen Werft in dunkler Thermoesche gefertigt, setzt er alles gekonnt in Szene und wird so zum Gesprächsthema jeder Veranstaltung.

Mit der neuen Generation ihrer Besteckbox aus den frühen 1990er Jahren setzte Robbe & Berking gleichzeitig auch sein Urprodukt neu in Szene: Besteck.

Raus aus der Schublade – rauf auf den Tisch, das Yachtdeck oder Sideboard und damit dorthin, wo das Leben spielt. Ein wahres Centrepiece mit großer Strahlkraft und sehr coolem Design.

Zu den jüngsten Must-haves gehört ein ganz anderes Rezept der Flensburger: Diamond-like Carbon (DLC), eine anthrazit-schwarze Beschichtung aus der Materialklasse der diamantähnlichen Kohlenstoffe, die den Robbe & Berking Messerklingen einen sehr edel-technischen Look in mattem Schwarz verleihen. Mit modernster Lasertechnologie macht Robbe & Berking sie ab sofort zu echten „Unikaten“. „Wir registrieren schon seit einigen Jahren immer mehr, dass Individualität in unserer Welt, in der viele eigentlich schon alles haben, zum neuen Differenzierungsmerkmal und Wertmaßstab wird. Ein Thema das absolut „In“ ist – Tendenz steigend! Es braucht keine limitierten Sondereditionen mehr, um dem Wunsch des Kunden nach Außergewöhnlichem nachzukommen. Begehrlichkeit und Exklusivität entstehen für jeden durch die Möglichkeit, sein Besteck individuell und nach seinen Bedürfnissen personalisieren zu können.“ heißt es in Flensburg.

Was bisher nur Graveure auf den silbernen Stielen umsetzen konnten wird in Zukunft auch auf den Messerklingen möglich sein. Egal ob Initialen, Wappen Texte oder Silhouetten von Häusern, Yachten oder Landschaften – alles zeichnen die Silberschmiede mit Lasern auf Kundenwunsch detailliert und scharf auf die Klinge. Ein Comeback des hyperindividualisierten Produktes. Zur Markteinführung präsentiert Robbe & Berking eine von natürlichem Marmorstein inspirierte Klingenserie.

In den drei Modellen Martelé, Riva und Belvedere werden sie als 24teilige Menübestecke in passender Box angeboten. Einzigartig wie echter Marmor gleicht keine Messerklinge der anderen.

Weitere Infomationen: www.robbeberking.de

Text & Fotos: Robbe & Berking / trendxpress.org

BLUME DES JAHRES

VIERBLÄTTRIGE EINBEERE

JAHRESLÖFFEL 2022

150 g Massiv-Versilbert, Handemailliert
150 g Massiv-Versilbert, Vergoldet, Handemailliert



Fotografie der Vierblättrigen Einbeere: Udo Steinhäuser

ROBBE & BERKING
SILBER

WWW.ROBBEBERKING.COM