

Presseinformation

Dahlmann Catering empfiehlt zur Spargelzeit: Crème Brûlée vom weißen Spargel

(München, 29. April 2014) Die Spargelzeit ist eine gute Gelegenheit für die eigene Vitalisierung. Spargel, der im Volksmund auch „Königliches Gemüse“ genannt wird, ist mit seinen wertvollen Inhalts- und Mineralstoffen und Spurenelementen eine Wohltat für den Körper. Dahlmann Catering empfiehlt als Vorspeise für ein Spargelmenü eine Crème Brûlée vom weißen Spargel mit roh mariniertem Spargelsalat und einer Vinaigrette aus Holunderblütensirup aus der eigenen Manufaktur.

Zutaten und Zubereitung für vier Personen:

Crème Brûlée vom weißen Spargel: 100 g weißer Spargel, 250 ml Schlagsahne, 65 ml Milch, Salz, Zucker, 3 Eigelb, 4 TL brauner Zucker. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in grobe Stücke schneiden. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen, den Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten ohne Deckel leicht köcheln lassen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken und anschließend alles mit dem Mixstab fein pürieren. Die Spargelmasse leicht abkühlen lassen und in ein hohes Gefäß geben. Eigelb darin gut unterrühren und erneut abschmecken. Spargelmasse in 4 Förmchen verteilen, auf ein tiefes Backblech stellen und das Blech bis zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen. Förmchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 120 Grad 40 Minuten (bei Gas 1 Stunde, bei Umluft 2 Stunden bei 60 Grad) stocken lassen. Förmchen herausnehmen, abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt kalt stellen.

Roh mariniertes Spargelsalat: 2 Bund grüner Spargel, 50g Parmesan, 4 EL Pinienkerne, 2 EL Olivenöl, 1 EL Dahlmann-Holunderblütensirup, Saft einer Zitrone, Salz und frischer, schwarzer Pfeffer aus der Mühle. Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und den Parmesan mit dem Sparschäler fein hobeln. Aus dem Holunderblütensirup, Zitronensaft und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten den grünen Spargel mit der Vinaigrette mischen und mit Parmesan und Pinienkernen garnieren. Vor dem Servieren die Crème Brûlée noch mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Dahlmann Catering, der als High End-Caterer bevorzugt auf regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau setzt, bringt diese Produkte selbstverständlich auch bei Kundenveranstaltungen ein.



Über Dahlmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week. Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem ganzheitlichen Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz. Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.