



Wrap mit leichter Bärlauchcreme und Spargelspitzen, Tomaten Brotsalat, Parmesanschaum und wahlweise geräucherter Schinken

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Wrap

- 2 Stück Tortilla Wrap
- 80 g Frischkäse
- 40 g Schmand
- 4 g Bärlauch
- 250 g Spargel weiß
- 40 g Butter
- 80 g Rucola

Gewürze

- Salz
- Pfeffer schwarz
- Pfeffer weiß
- Zucker
- Zitrone frisch
- Knoblauch frisch
- Flocke Butter

Tomaten-Brotsalat

- 80 g Kirschtomaten rot
- 80 g Kirschtomaten gelb
- 1 Ciabatta Brötchen ca. 50 g
- 1 kleine Zwiebel
- 20 g Basilikum
- 30 ml Balsamico weiß
- 30 ml Olivenöl
- 30 ml Basilikumöl, alternativ mehr Olivenöl
- 10 g Honig

Optionales Topping

- 150g Schwarzwälder Schinken oder Parmaschinken

Parmesanschaum

- 90 ml H-Milch
- 40 ml Sahne
- 50 g Parmesan gerieben



Wrap mit leichter Bärlauchcreme und Spargelspitzen, Tomaten Brotsalat, Parmesanschaum und wahlweise geräucherter Schinken

ZUBEREITUNG:

1. Spargelwasser mit Salz, Zucker, Weißwein und Zitronensaft ansetzen und mit etwas Butter zum Kochen bringen
2. Spargel schälen und im Wasser bissfest blanchieren
3. Sahne, Milch und Parmesan in einem kleinen Topf erwärmen und ca. 20 Min. ziehen lassen, die Flüssigkeit darf nicht kochen!
4. Rucola und Bärlauch waschen und den Bärlauch fein hacken
5. Frischkäse mit Schmand verrühren und den Bärlauch zugeben, die Masse mit Salz, Pfeffer würzen und Zitronenabrieb verfeinern
6. Wrap mit Creme bestreichen und Rucola und Spargel auf den Wrap geben und straff rollen
7. Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Tomaten halbieren und mit fein gezupftem Basilikum in eine Schüssel geben
8. Die Mischung mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken
9. Brot in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in etwas Olivenöl und Butter mit Knoblauch anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen
10. Brotwürfel mit dem Tomatensalat vermengen
11. Die Parmesanmilch mit einer Butterflocke und dem Zauberstab schaumig aufmixen
Alternativ kann hier ein Sahnesyphon genutzt werden, hier empfehlen wir die Masse durch ein Sieb zu passieren
12. Anrichten ggf. mit Schinken und genießen



Wrap mit leichter Bärlauchcreme und Spargelspitzen, Tomaten Brotsalat, Parmesanschaum und wahlweise geräucherter Schinken

EQUIPMENT

- 1 Laptop
- 1 Herd
- 1 Schneidebretter
- Scharfe Messer
- Löffel
- Schälchen
- 1 Schäler
- 1 Stabmixer oder Sahnesyphon
- 1 Reibe
- 1 große Pfanne
- 2 Pfannen
- 1 kleiner Topf mit Deckel
- 1 mittlerer Topf mit Deckel
- 1 Messbecher
- 4 Schüsseln
- 2 Schneebesen
- 1 Pfannenwender
- 2 Schüsseln
- 1 Winkelpalette
- 1 Teigschaber
- 2 Teller