

Spargel-Glück! Rezept/Foto: Karl Newedel_Bassermann Verlag
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* Mai/Juni 2017

Spargelmousse

Zutaten für 6 Portionen:

250 g Spargel
100 g Crème fraîche
Salz
3 Blatt Gelatine
1 EL Meerrettich aus dem Glas
150 g Räucherlachs, gewürfelt
130 g Sahne
2 Eiweiße
1 TL Zucker
2 EL Zitronensaft



Zubereitung:

Den Spargel in 1 cm lange Stücke schneiden und mit Crème fraîche und Salz (ohne Wasser) bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. weich garen. Dann fein pürieren. Die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Gelatine leicht ausdrücken, zum Spargelpüree geben und bei milder Hitze unter Rühren darin auflösen. Meerrettich unterrühren und die Masse kalt stellen. Sobald das Püree zu gelieren beginnt, die Sahne halb steif schlagen, die Eiweiße mit Zucker, Zitronensaft und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Lachswürfel unterrühren, dann geschlagene Sahne und Eischnee unterheben, 2 Std. kühlen.

Tipp: Servieren Sie die Mousse mit Forellenkaviar und Toast.