



Gebranntes Mousse von weißem Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 45m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '90', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '45m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Eine wunderschöne, frühlingshafte Vorspeise und gar nicht so kompliziert und arbeitsaufwendig

Zutaten

- Für das Mousse:
 - 500 g weißer Spargel, geschält
 - 1/4 l Fleischs- oder Hühnerbrühe
 - 1/4 l reduzierter Spargelfond
 - 1/2 Becher Crème fraiche
 - 8 Blatt Gelatine
 - 250 ml geschlagene Sahne
 - 25 g Butter
 - 1 El Mehl
 - Etwas brauner Zucker
- Für den grünen Spargelsalat:
 - 2 - 3 Stangen grünen Spargel pro Person
 - 2 - 3 El weißen Balsamico
 - 2 - 3 El Olivenöl
 - 1 hart gekochtes, gehacktes Ei
 - Etwas frischen Schnittlauch
 - Etwas gezupften, frischen Kerbel für die Garnitur
 - 2 Scheiben Zitronenlachs pro Person
 - Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung :

Schritt3

Den weißen Spargel herkömmlich schälen, den Grünen nur im unteren Drittel und in Salzwasser mit etwas Zucker „al dente“ kochen., abkühlen.

Schritt4

Die Mousse:

Schritt5

Etwas Spargelwasser auf einen ¼ l einkochen lassen.

Schritt6

Aus der Butter und dem Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen und mit dem reduzierten Spargelfond, Crème fraiche und dem Fond aufgießen. Mit Salz, weißem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und einigen Tropfen Zitronensaft würzen, ca. 10 min. auskochen lassen.

Schritt7

Nunmehr die weißen Spargelstangen in einen Mixer geben und mit der Spargelsoße fein pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen.

Schritt8

Die 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazu geben und gut verrühren.

Schritt9

Abkühlen lassen, ev. noch etwas nachschmecken. Kurz vor dem „Anziehen-Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt10

Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Pastetenform oder Kuchenform, bzw. Portions Förmchen füllen(ersatzweise Kaffee Tassen) und für 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt11

Anschließend stürzen, mit Hilfe der Klarsichtfolie geht das sehr einfach.

Schritt12

Die Förmchen oder Kaffee Tassen ganz kurz in heißes Wasser halten.

Schritt13

Die Pastetenformen oder die Portionsförmchen mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner leicht karamellisieren.

Schritt14

Der Spargelsalat:

Schritt15

Mit etwas Spargelwasser, 1 Teelöffel Senf, Balsamico, Salz, Pfeffer und etwas Zucker, einen gut abgeschmeckten Dressing rühren.

Schritt16

Den Schnittlauch, die gehackten Eier und das Olivenöl dazu geben. Alles zum Marinieren über den halbierten, grünen Spargel geben.und etwas gehackte Petersilie darüber streuen.

Schritt17

Anrichtevorschlag:

Schritt18

Auf einem großen, dekorativen Vorspeisenteller zunächst den grünen Spargelsalat mit der Schnittlauch-Eier Vinaigrette verteilen.

Schritt19

Einen Timbale oder eine dicke Scheibe Spargel Mousse placieren.

Schritt20

Dazu kommen pro Person zwei zur Rose gedrehte, geformte Scheiben Zitronenlachs und einige, über den ganzen Teller verteilte Kerbelblättchen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** ausgefallen, frische kräuter, lachsrose, ostern, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebranntes-mousse-von-weissem-spargel/>