



Grünes Spargel Mousse auf Champignon Carpaccio

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, leicht, stimmig, einfach lecker

Zutaten

- Für das Spargel Mousse:
 - 500 g grüner Spargel
 - 100 g Blattspinat, geputzt, gut gewaschen, trocken gelaufen
 - 2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 375 ml flüssige Sahne
 - 1 El Zitronensaft
 - 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
 - 2 El Butter
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Champignon Carpaccio:
 - 400 g große, weiße Champignons in dünnen Scheiben
 - 1 Handvoll Frisée Salat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
 - Eine Vinaigrette aus:
 - 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, unten kappen und lediglich 4 min. blanchieren, in Salzwasser mit einer Prise Zucker kochen.

Schritt3

Heraus nehmen, abschrecken und in grobe Stücke schneiden. Spargelspitzen zurück lassen mit etwas Vinaigrette marinieren.

Schritt4

Das Spargel Mousse:

Schritt5

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen und zunächst den Spinat dazu geben, zusammen fallen.

Schritt6

Dann folgen die Spargelstücke, kurz mit angehen lassen und 1/8 l Sahne aufgießen.

Schritt7

Fast völlig bei mäßiger Hitze reduzieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

Schritt8

Mit dem Stabmixer pürieren und die gut ausgedrückte, aufgelöste Gelatine in der noch warmen Masse verrühren. Kalt stellen und die restliche Sahne steif schlagen.

Schritt9

In zwei Schritten vorsichtig unter die Masse heben; in ein flaches Behältnis geben. Glatt streichen, einige Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt10

Das Champignon Carpaccio/Anrichtevorschlag:

Schritt11

Kurz vor dem Servieren, die gesäuberten Champignons in möglichst dünne Scheiben schneiden und nebeneinander, auf einem Vorspeisenteller, exakt auslegen.

Schritt12

Leicht salzen und pfeffern und mit der Vinaigrette bestreichen.

Schritt13

Einige marinierte Frisée Blättchen und die Spargelspitzen dekorativ verteilen.

Schritt14

Mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel schöne, glatte Nocken ausstechen und in die Mitte setzen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, grüner spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruenes-spargel-mousse-auf-champignon-carpaccio/>