



Lachsmousse mit mariniertem, grünem Spargel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leicht, elegant, „stimmig“, passt zu Vielem

Zutaten

- 250 g grüner Spargel
- 200 g frisches, küchenfertiges Lachsfilet
- 125 ml Sahne
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Saft 1 ½ Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- Salz, Pfeffer oder geriebener Chili
- Einige Peperoni und Tomatenwürfel

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Zunächst den grünen Spargel im unteren Drittel schälen, denn dort ist er oft recht holzig.

Schritt4

Auf gleiche Größe unten kappen, anschließend halbieren. Die untere Hälfte in dünne Scheiben schneiden, die Spargelspitzen zunächst an die Seite stellen.

Schritt5

Die Schalen und die Abschnitte in wenig Salzwasser ca. 10 min. auskochen, passieren und wieder aufkochen.

Schritt6

Nacheinander darin, zunächst die Spargelspitzen „bissfest „ blanchieren, heraus nehmen, dann folgen die Spargelscheiben.

Schritt7

Die Spargelköpfe in einer „satten Vinaigrette“ mit fein gehackter Peperoni und einigen kleinen Tomatenwürfeln marinieren, durchziehen lassen.

Schritt8

Die Lachfarce:

Schritt9

Den Lachs waschen und in grobe Würfel schneiden, würzen und mit etwas Zitronensaft marinieren.

Schritt10

Im aufgekochten Spargelfond ca. 5 min. ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle heraus fangen, mit den Sparhelscheiben in einen Mixer geben, fein pürieren. (Geht auch mit dem Zauberstab)

Schritt11

Den Fond noch einmal passieren und auf eine Menge von ca. 5 - 6 El leise reduzieren, dann die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Schritt12

Unter den pürierten Lachs rühren, pikant nachschmecken zunächst kalt stellen.

Schritt13

Kurz vor dem „Anziehen“, die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben. In Förmchen, Timbale oder auch Kaffeetassen füllen, 2 - 3 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank anziehen lassen. (Vorher kalt aus spülen)

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die angemachten Spargelköpfe auf einem großen, gekühlten Vorspeisenteller „sternförmig“ anrichten, die Peperoni - und Tomatenwürfel darüber geben.

Schritt16

Die gestürzte Lachsmousse dazu setzen und mit getoastetem Baguette und Landbutter servieren.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** elegant, grüner spargel, leicht, passt zu vielem

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lachsmousse-mit-mariniertem-gruenem-spargel/>