

Mousse von weißem Spargel mit marinierten Gambas und bunten Salaten

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Köstlich aus der Sterneküche, sommerlich, leicht, delikat, gut vorzubereiten.

Zutaten

- Für das weiße Spargel - Mousse:
- 500 g weißer Spargel, geschält
- 1/4 l Fleischs- oder Hühnerbrühe
- 1/4 l reduzierter Spargelfond
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 8 Blatt Gelatine
- 250 ml geschlagene Sahne
- Bunte Salate für ein Bouquet nach Marktlage, wie:
- Frisée, Radico, Feldsalat, Chicorrée
- Etwas heller Balsamico
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Für die Gambas:
- 2 Stück große Gambas oder Prawns p. P.
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker „al dente“ kochen.

Schritt3

Die Spitzen etwa 4 - 5 cm lang abschneiden und mit Essig und Olivenöl marinieren.

Schritt4

Die Mousse:

Schritt5

Das Spargelwasser etwas einkochen lassen, ¼ l entnehmen.

Schritt6

Aus der Butter und 1El Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, mit einem 1/4 l 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

Die Spargelstangen in einen Mixer geben und mit der Spargelsoße fein pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen. Die 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, gut verrühren, abkühlen lassen.

Schritt8

Kurz vor dem „Anziehen - Stocken“, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt9

Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Pastetenform oder Rinne füllen und wenigstens für 3 - 4 Stunden kalt stellen.

Schritt10

In der Zwischenzeit:

Schritt11

Die Garnelen aus der Schale nehmen und an der Rückenseite leicht einschneiden, den Darm ziehen. In einer kräftigen Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Knoblauch einlegen.

Schritt12

Für die bunten Salate eine geschmackvolle „Vinaigrette“ rühren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die eingelegten Garnelen in etwas Olivenöl von beiden Seiten nur kurz anbraten, bis die rosa Farbe hervor tritt.

Schritt15

Die Pfanne zurück ziehen und die Garnelen in der noch heißen Pfanne zu Ende garen. Leicht glasig lassen, keinesfalls übergaren. ev. waagrecht halbiert servieren.

Schritt16

Die bunten, angemachten Salate auf einem dekorativen, großen Vorspeisenteller als „Bouquet“ mittig placieren.

Schritt17

Zwei Scheiben Spargel Mousse dazu legen und die Spargelspitzen sowie die warmen Prawns verteilen.

Schritt18

Dazu etwas geröstetes Baguette oder Ciabatta Brot reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, gut vorzubereiten, lecker, leicht, ostern, saisonal, sommerrezepte, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-von-weissem-spargel-mit-marinierten-gambas-und-bunten-salaten/>