

Spargel - Carpaccio mit Safran Mousse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der Sterneküche, naturell mit Brunnenkresse Vinaigrette

Zutaten

- 250 g dicker, weißer Spargel, geschält
- Eine Handvoll knackige Frisée Blättchen
- Für das Safran Mousse:
 - 120 g saure Sahne
 - 100 g Creme fraiche
 - 50 g geschlagene Sahne
 - 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
 - Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle
 - 1 Tl Safran - Pulver
 - Saft 1/2 Zitrone
- Für die Marinade
 - 1/2 kleines Bund Brunnenkresse
 - Etwas frische Petersilie
 - ½ Chili Schote, fein gewürfelt
 - 2 El weißer Balsamico
 - 1 El Dijon Senf
 - 4 - 5 El Olivenöl
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brunnenkresse Vinaigrette:

Schritt2

Die Brunnenkresse waschen, zupfen, den Senf, Balsamico, Salz und Pfeffer aus der Mühle dazu

geben.

Schritt3

In einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer zunächst zerkleinern, dann das Öl dazu geben und zu einer schmackhaften Vinaigrette auf mixen, herzhaft nachschmecken.

Schritt4

Das Safran Mousse:

Schritt5

Die saure Sahne mit Creme fraiche mischen, das Safran Pulver und Zitronensaft verrühren, salzen, pfeffern. Die gut ausgedrückte Gelatine erwärmen (Geht in der Mikrowelle ganz gut)

Schritt6

und mit dem Schneebesen unter rühren.

Schritt7

5 Min. warten, anziehen lassen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt8

In eine flache Auflaufform, geben, mit Klarsichtfolie verschließen, im Kühlschrank ca. 2 Stunden anziehen lassen.

Schritt9

Der Spargel:

Schritt10

Herkömmlich, ab dem obersten Drittel schälen, Enden stutzen und nur 4 - 5 min. in kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker sehr kurz kochen. Abschrecken, halbieren und in dünne Scheiben / Streifen schneiden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Zunächst den Vorspeiseteller dünn mit der Brunnenkresse Vinaigrette austreichen.

Schritt13

Die Spargelstreifen akkurat, staffelförmig anrichten, wieder etwas von der Brunnenkresse Vinaigrette darüber geben.

Schritt14

Ein kleines, angemachte Frisèe - Bouquet in die Mitte setzen.

Schritt15

Mit einem heißen Teelöffel 3 - 4 schöne, glatte Safran Mousse Nocken ausstechen, drum herum setzen, sofort zu Tisch geben.

Schritt16

Rezeptart: Kalte Vorspeisen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-carpaccio-mit-safran-mousse/>