

# 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/>