



Spargel - Chartreuse mit Gravad-Lachstatar

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas aus der „Sterneküche“, bei Gekonntgekocht einfach beschrieben und umsetzbar.

Zutaten

- Für die Chartreuse:
- Für die Spargel-Chartreuse:
- 16 Stangen weißer Spargel
- 16 Stangen grüner Spargel
- 2 kleine Schalotten, gewürfelt
- 50 g Butter
- 40 ml Weißwein
- 50 ml Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- Etwa Zitronensaft
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 Eigelb
- 150 g geschlagene Sahne
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 4 - 5 Portionsringe von 7 cm Durchmesser für die Chartreuse
- Für das Gravad - Lachstatar:
- 150 g Gravad - Lachs in Scheiben
- 1 El Zitronensaft
- 1 El frisch gehackter Dill
- 1 Tl Sesamöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Chartreuse:

Schritt2

Beide Spargelsorten herkömmlich schälen, den "Grünen" vorsichtshalber im unteren Viertel, denn da ist er oft noch holzig.

Schritt3

In Salzwasser mit einer Prise Zucker "bissfest" garen, danach kurz herunterkühlen.

Schritt4

Die Spitzen etwa über die Größe der Portionsringe zuschneiden und in der Länge halbieren.

Schritt5

Abwechselnd weiß - grün, aufrecht, dicht an dicht in die Ringe stellen; das erfordert sicherlich etwas Geschick.

Schritt6

Die übrigen weißen Spargel in grobe Stücke schneiden und mit den gewürfelten Schalotten in Butter glasig anschwanken.

Schritt7

Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und mit etwas Zitronensaft und dem Weißwein ablöschen.

Schritt8

Die Sahne dazu geben, einmal kurz aufkochen und alles mit dem Zauberstab pürieren.

Schritt9

Die Gelatine mit kaltem Wasser bedecken, 3 - 4 min. einweichen. Danach gut ausdrücken und zur noch warmen Spargelmousse geben; ebenfalls die Eigelbe verrühren.

Schritt10

Etwas abkühlen, anziehen lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt11

In einen Spritzbeutel geben und die Chartreuse etwas dreiviertel voll ausspritzen, füllen; etwas kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt12

Gravad - Lachstatar:

Schritt13

Den Lachs in recht kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft, etwas Sesamöl, Salz und weißem Pfeffer würzen und den frischen Dill verrühren, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Auf einen gekühlten Vorspeiseteller zunächst "mittig" die Chartreuse setzen und auf das Mouse, das Lachstartar geben, leicht andrücken. Die Ringe vorsichtig abziehen und die Schnittlauch Crème fraiche drum herum geben.

Schritt16

Einige marinierte grüne Spargelspitzen, Schnittlauchhalme und Frisée Salat Blättchen machen sich sehr gut in der Garnitur, ev. dazu kross geröstetes Brot reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** crème fraiche, schnittlauch, spargel, spargelzeit, sterne küche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spargel-chartreuse-mit-gravad-lachstatar/>