

Vierländer Spargel Mousse mit frischen Dillkrabben

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Regional, saisonal, delikat, stimmig und leicht

Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 15 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Muskatnuss
- 10 El Gemüsefond
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 Bund frischer Dill, gehackt
- 150 ml Sahne
- 2 El weißer Balsamico
- 4 El Olivenöl
- 200 g frisches Nordseekrabbenfleisch

Zubereitungsart

Schritt1

Das Vierländer Spargel Mousse:

Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und die Spitzen 4 cm lang abschneiden. Die restlichen Stangen in dünne Scheiben schneiden. Mit etwas Butter glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen. 5 - 6 El Gemüsefond dazu geben und alles ca. 18 - 20 min. , bei geschlossenem Deckel , mit den Spargelspitzen leise „köcheln“ lassen.

Schritt3

Die Spitzen heraus fangen, für die Garnitur zunächst an die Seite legen..

Schritt4

Den verbleibenden Spargel mit dem Fond in der Küchenmaschine geben oder mit dem Zauberstab fein pürieren, anschließend durch ein Küchesieb streichen.

Schritt5

Die ca. 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und im heißen Pürrée auflösen.

Schritt6

Alles mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss würzen, nachschmecken, kalt stellen.

Schritt7

Kurz vor dem „Anziehen“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben. In Förmchen oder Kaffee Tassen à 50 - 60 ml füllen, aufstoßen um die Blasenbildung zu vermeiden, gut durchkühlen lassen. (Am besten am Vortag erledigen)

Schritt8

Die Dillkrabben:

Schritt9

Das Krabbenfleisch ev. noch etwas ausdrücken, mit etwas Cayenne oder frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft würzen und mit Balsamico, Olivenöl und frischem Dill vollenden.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Das Spargel Mousse am oberen Rand mit einem kleinen Messer lösen, kurz in heißes Wasser tauchen. Stürzen und auf einem dekorativen Vorspeiseteller „mittig“ anrichten.

Schritt12

Die Dillkrabben rundherum verteilen und mit den marinierten Spargelspitzen und einem Dillsträußchen garnieren.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** delikat, frisch, regional, saisonal, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vierlaender-spargel-mousse-mit-frischen-dillkrabben/>