

# 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/>