

Mousse vom weißen Spargel

ZUBEREITUNG

Spargel schälen in ca. 1 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser, dem eine Prise Zucker und 1 KL Butter zugesetzt sind, ca. 10 Min. kochen. Spargel aus dem Kochwasser heben, gut abtropfen lassen und mit dem Pürierstab pürieren. Gelatineblätter in kaltem Wasser 5 Min. einweichen, ausdrücken und in einem Topf auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren auflösen, nicht kochen lassen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. 200 ml vom Spargelwasser abkühlen lassen und mit Sauce Hollandaise verrühren. Spargelmus untermengen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Die Gelatine vorsichtig in die Spargel-Hollandaise einrühren. Schlagobers schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Mousse in kleine Förmchen einfüllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Mit feinen Gemüsestreifen garniert servieren.

Tipp: Sie können das Mousse aus den Förmchen stürzen oder auch in den Förmchen servieren. Wer keine Förmchen zur Hand hat, kann das Mousse auch in einer Schüssel fest werden lassen und dann zum Servieren Nockerln ausstechen.



ZUTATEN

500 g weißer Spargel

Salz

Zucker

1 TL Butter

1 Pkg. Maggi Sauce
Hollandaise Légère

10 Blätter Gelatine

1/4 l Schlagobers