



# Grünes Spargel Mousse auf Champignon Carpaccio

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fleischlos, leicht, stimmig, einfach lecker

## Zutaten

- Für das Spargel Mousse:
- 500 g grüner Spargel
- 100 g Blattspinat, geputzt, gut gewaschen, trocken gelaufen
- 2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 375 ml flüssige Sahne
- 1 El Zitronensaft
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- Für das Champignon Carpaccio:
- 400 g große, weiße Champignons in dünnen Scheiben
- 1 Handvoll Frisée Salat, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt
- Eine Vinaigrette aus:
- 2 EL Zitronensaft, Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Spargel vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, unten kappen und lediglich 4 min. blanchieren, in Salzwasser mit einer Prise Zucker kochen.

### **Schritt3**

Heraus nehmen, abschrecken und in grobe Stücke schneiden. Spargelspitzen zurück lassen mit etwas Vinaigrette marinieren.

### **Schritt4**

Das Spargel Mousse:

### **Schritt5**

Die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen und zunächst den Spinat dazu geben, zusammen fallen.

### **Schritt6**

Dann folgen die Spargelstücke, kurz mit angehen lassen und 1/8 l Sahne aufgießen.

### **Schritt7**

Fast völlig bei mäßiger Hitze reduzieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft würzen.

### **Schritt8**

Mit dem Stabmixer pürieren und die gut ausgedrückte, aufgelöste Gelatine in der noch warmen Masse verrühren. Kalt stellen und die restliche Sahne steif schlagen.

### **Schritt9**

In zwei Schritten vorsichtig unter die Masse heben; in ein flaches Behältnis geben. Glatt streichen, einige Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt10**

Das Champignon Carpaccio/Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Kurz vor dem Servieren, die gesäuberten Champignons in möglichst dünne Scheiben schneiden und nebeneinander, auf einem Vorspeisenteller, exakt auslegen.

### **Schritt12**

Leicht salzen und pfeffern und mit der Vinaigrette bestreichen.

### **Schritt13**

Einige marinierte Frisée Blättchen und die Spargelspitzen dekorativ verteilen.

### **Schritt14**

Mit einem in heißem Wasser erwärmten Esslöffel schöne, glatte Nocken ausstechen und in die Mitte setzen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** carpaccio, grüner spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gruenes-spargel-mousse-auf-champignon-carpaccio/>