

# Mousse von weißem Spargel mit marinierten Gambas und bunten Salaten

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Köstlich aus der Sterneküche, sommerlich, leicht, delikat, gut vorzubereiten.

## Zutaten

- Für das weiße Spargel - Mousse:
- 500 g weißer Spargel, geschält
- 1/4 l Fleischs- oder Hühnerbrühe
- 1/4 l reduzierter Spargelfond
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 8 Blatt Gelatine
- 250 ml geschlagene Sahne
- Bunte Salate für ein Bouquet nach Marktlage, wie:
- Frisée, Radico, Feldsalat, Chicorrée
- Etwas heller Balsamico
- Etwas kalt gepresstes Olivenöl
- Für die Gambas:
- 2 Stück große Gambas oder Prawns p. P.
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer, etwas Cayenne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Spargel herkömmlich schälen und in Salzwasser mit etwas Zucker „al dente“ kochen.

### **Schritt3**

Die Spitzen etwa 4 - 5 cm lang abschneiden und mit Essig und Olivenöl marinieren.

### **Schritt4**

Die Mousse:

### **Schritt5**

Das Spargelwasser etwas einkochen lassen, ¼ l entnehmen.

### **Schritt6**

Aus der Butter und 1El Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen, mit einem 1/4 l reduzierten Spargelfond, Crème fraiche und dem Fond aufgießen. Mit Salz, weißem Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und einigen Tropfen Zitronensaft würzen; ca. 10 min. auskochen lassen.

### **Schritt7**

Die Spargelstangen in einen Mixer geben und mit der Spargelsoße fein pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen. Die 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, gut verrühren, abkühlen lassen.

### **Schritt8**

Kurz vor dem „Anziehen - Stocken“, die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt9**

Alles in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Pastetenform oder Rinne füllen und wenigstens für 3 - 4 Stunden kalt stellen.

### **Schritt10**

In der Zwischenzeit:

### **Schritt11**

Die Garnelen aus der Schale nehmen und an der Rückenseite leicht einschneiden, den Darm ziehen. In einer kräftigen Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Chili und etwas Knoblauch einlegen.

### **Schritt12**

Für die bunten Salate eine geschmackvolle „Vinaigrette“ rühren.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Die eingelegten Garnelen in etwas Olivenöl von beiden Seiten nur kurz anbraten, bis die rosa Farbe hervor tritt.

### **Schritt15**

Die Pfanne zurück ziehen und die Garnelen in der noch heißen Pfanne zu Ende garen. Leicht glasig lassen, keinesfalls übergaren. ev. waagrecht halbiert servieren.

### **Schritt16**

Die bunten, angemachten Salate auf einem dekorativen, großen Vorspeisenteller als „Bouquet“ mittig placieren.

### **Schritt17**

Zwei Scheiben Spargel Mousse dazu legen und die Spargelspitzen sowie die warmen Prawns verteilen.

### **Schritt18**

Dazu etwas geröstetes Baguette oder Ciabatta Brot reichen.

**Rezeptart:** Kalte Vorspeisen **Tags:** bunt, gut vorzubereiten, lecker, leicht, ostern, saisonal, sommerrezepte, spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mousse-von-weissem-spargel-mit-marinierten-gambas-und-bunten-salaten/>