




Pikante Spargelmousse

Zum Osterfest ist diese Spargelvorspeise einfach köstlich

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Spargelmousse:

500 g grüner Spargel
Salz
2 EL Kräuternessig
frisch gemahlener Pfeffer
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl oder Walnussöl
150 g Dr. Oetker Crème légère oder Crème fraîche Classic
2 Eier (Größe M)

Außerdem:

2 Scheiben Toastbrot
1 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl mit Basilikum
1 hart gekochtes Ei (Größe M)
Oregano oder Kresse

1 Vorbereiten:

Für das Wasserbad eine Fettfangschale oder eine flache Auflaufform mit Wasser füllen, in den Backofen schieben und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Backzeit: 0 Min.

2 Zubereiten:

Spargel im unteren Drittel der Stangen dünn schälen. Spargelspitzen im oberen Drittel abschneiden und in Salzwasser etwa 8 Min. kochen.

3 Spargelspitzen mit dem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen. Essig mit Salz und Pfeffer verrühren, Öl unterrühren, über die warmen Spargelspitzen geben, etwa 1 Std. marinieren.

4 Inzwischen übrigen Spargel in Stücke schneiden und in dem Sud etwa 10 Min. garen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 5 Spargelstücke aus dem Sud nehmen und mit einem Mixstab pürieren. Crème légère oder Crème fraîche und 2 Eier unterrühren, mit Salz abschmecken, dann in 4 gefettete Förmchen (Tasse oder kleine Glasschälchen) füllen. Förmchen in das Wasserbad stellen und garen.

Backzeit: etwa 25 Min.

- 6 Mousse aus den Förmchen auf 4 Teller stürzen.
- 7 Toastbrot mit dem Öl einpinseln, tosten, diagonal halbieren und auf den Tellern verteilen. Ei in kleine Würfel schneiden und auf der Mousse und den Toastscheiben verteilen. Spargelspitzen mit auf dem Teller anrichten, mit Kräutern bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verrühren Sie die Ei-Würfel mit 50 g (1 Glas) Lachsforellen-Caviar, dann auf der Spargel-Mousse verteilen.

