



Ein Rezept von <http://feuchtfrohlich.wordpress.com/>

Spargelmousse mit Forellenkaviar:

- 500 g weißer Spargel
- 300 ml Gemüsebrühe bzw. Spargelfonds
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht bzw. 1 Beutel Agaragar
- 200 ml Sahne, geschlagene
- Salz, Pfeffer, Zucker, Butter
- Forellenkaviar (Deko) und Salat



Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Mit 500 ml Wasser aufkochen und 30 Minuten kochen lassen. 300 ml von dem Spargelfonds auffangen. Alternativ geht natürlich auch Gemüsebrühe, aber aus dem Spargel kann man gerade für die Mousse geschmacklich rausholen, was geht!

Den Spargel darin kochen und dann pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und ggfs. Butter abschmecken. Die Masse durch ein Sieb passieren.

Die eingeweichte Gelatine in die Masse einrühren bzw. das Agaragar einrühren und nochmals aufkochen. Etwas abkühlen lassen und dann die geschlagene Sahne unterheben. Kühl stellen für mindestens 4 Stunden.

Von der Mousse Nocken abstechen und mit dem Forellenkaviar dekorieren. Mit Salat servieren