

Gasthof Kreuz Trautz

Weißes und grünes Spargelmousse auf Tomatencarpaccio

Spargelmousse:

300 gr. Spargel weiß geschält
300 gr. Spargel grün
1 Zitrone
6 Blatt Gelatine
½ lit. Sahne steif geschlagen
Salz Pfeffer weiß gemahlen
1 Scheibe Weißbrot
eventuell etwas Zucker für den Sud

Spargelmousse:

Topf mit Wasser zum kochen bringen, gut salzen, Weißbrot dazugeben (nimmt Bitterstoffe auf), eventuell Zucker dazugeben. (bei Spargel mit violetten Spitzen – da dieser in der Regel etwas bitterer ist)
Weißen Spargel, geschält und holzige Enden abgeschnitten, in diesem Sud weich kochen, aus dem Sud nehmen, abtropfen und auskühlen lassen, in grobe Stücke schneiden und im Mixer fein pürieren. Würzen mit Zitronensaft, Pfeffer und gegebenenfalls noch etwas Salz. 3 Blatt in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine mit 2 – 3 Esslöffel heißem Spargelsud auflösen, unter das Spargelpüree rühren, sofort die Hälfte der geschlagenen Sahne unterziehen und in ein Geschirr abfüllen, mit Deckel oder Folie gut verschließen und im Kühlschrank mehrere Stunden kaltstellen.

Das grüne Spargelmousse auf die gleiche Weise herstellen, nur sollte der grüne Spargel nur an den hinteren Enden so wenig wie möglich geschält werden, da sich in der Schale am meisten grüner Farbstoff befindet und diese Schale auch nicht holzig ist.

Gestocktes Spargelmousse mit einem in heißes Wasser getauchtem Esslöffel ausstechen und anrichten.

Servieren mit Frühlingsblattsalaten, auf einem Rindscarpaccio oder auf einem Tomatencarpaccio usw.

Tomatencarpaccio:

4 – 8 Tomaten (je nach Größe)
Olivenöl
Balsamicoessig (oder Balsamicoglaze)
Fleur de Sel (oder Salz aus der Mühle)
bunter geschroteter Pfeffer

Tomatencarpaccio:

Fleischtomaten in sehr dünne Scheiben schneiden, flach auf einem Teller anrichten, mit Fleur de sel (oder Salz aus der Mühle – schmilzt auf der Tomate) und buntem Pfeffer würzen, mit Olivenöl und Balsamicoessig (oder Balsamicoglaze) marinieren und mit Basilikum garnieren