



## **Vanille-Spargelmousse auf Beerensalat**

von Armin Rossmeier

### **Zutaten:**

250 g geschälter weißer Spargel  
2 EL Schmand  
2 EL Zucker  
4 Blatt Gelatine  
250 ml geschlagene Sahne  
Mark einer Vanilleschote  
2 Messerspitzen Ingwerpulver

### Beerensalat:

je 100 g Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren  
1 EL Honig  
4 cl Himbeersirup  
1 EL Kokosblütenzucker  
4 cl Apfelsaft  
1 EL Zitronensaft

### Garnitur:

Orangenzesten einer unbehandelten Orange  
4 Minzekrönchen

### **Zubereitung:**

Den geschälten weißen Spargel in sprudelndem Wasser mit einer Prise Zucker auf den Biss kochen. Abtropfen lassen, in Stücke zerteilen und mit dem Mixstab fein pürieren. Gelatine kalt einweichen, gut ausdrücken sowie in einem Schälchen warm auflösen.

Spargelpüree mit Schmand, Zucker, Vanillemark und Ingwer gut verrühren, Die geschlagene Sahne unterheben sowie die zerlassene Gelatine einrühren. Die Masse in eine Schüssel füllen, mit Sichtfolie abdecken und im Kühlschrank 5 – 6 Stunden oder am besten über Nacht ziehen lassen.

Den Honig mit Himbeersirup, Vanillezucker, Apfelsaft und Zitronensaft gut verrühren, Die Beeren hineinlegen und ziehen lassen. In tiefem Teller mit Fond anrichten. Aus der Spargelmousse, mithilfe eines warmem Suppenlöffel, Nocken stechen und auf den Beerensalat setzen. Mit Orangenzesten bestreuen und Minzekrönchen garnieren.

**Tipp:** Agar-Agar als vegan-vegetarisches Bindemittel kann gegen Gelatine ausgetauscht werden.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten**

**Dieses Gericht ist glutenfrei.**