



Fingerfood von weißen Spargel mit Bärlauchdip

von Armin Rossmeier

Zutaten:

600 g geschälter und gekochter weißer Spargel
4 EL Dinkelmehl
4 Eier (gut verquirlt)
80 g fein geriebener Parmesan
60 g fein geriebene Mandeln
3 EL Semmelbrösel
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Bärlauchdip:

8 Blätter Bärlauch grob gehackt
2 EL Mascarpone
1 EL fein gehackte Pinienkerne
1 Becher Joghurt natur (125 g)
Saft von einer Zitrone
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Spargel in ca. 4 – 5 cm lange Stücke zerteilen, mit Salz und Pfeffer dezent würzen. Die Stücke in Dinkelmehl wenden und durch das verquirlte Ei ziehen, Mit der Mischung aus Parmesan, Mandeln und Brösel panieren.

Den Bärlauch mit dem Joghurt vermengen und fein pürieren. Mascarpone und Pinienkerne hinzugeben, gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Panierte Spargelstücke in heißem Öl goldgelb ausbacken, auf Tellern anrichten und den Dip dazu servieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Minuten



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.