

Spargel-Mousse mit Lachs

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für 12 Personen:

- 1 kg Spargel
- 3 Scheiben Lachs
- 4 EL Doppelrahmfrischkäse
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 350 ml Spargelsud
- 300 ml Sahne
- Petersilie

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Spargel schälen, in Stücke schneiden und in kräftigem Salzwasser mit einer Prise Zucker ca. 10 Minuten bissfest kochen. Anschließend den Spargel abgießen und Spargelsud dabei auffangen.

350 ml Spargelsud abmessen, die aufgeweichte Gelatine in den heißen Sud geben, umrühren und abkühlen lassen (in kaltes Wasser stellen). Anschließend den Frischkäse mit dem Spargelsud glatt rühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken, Sahne steifschlagen und gleichmäßig untermischen.

Aus 3 Scheiben Lachs mit einer kleinen Fisch-Ausstechform 12 Fische ausstechen.

Ein Schälchen mit geradem Rand (an dem man nach dem Erstarren mit einem Messer längsfahren kann) mit kaltem Wasser ausspülen. Einen ausgestochenen Lachsfisch in die Form legen, eventuell mit Petersilie verzieren. Vorsichtig etwas von der Mousse auf den Lachs geben, bis der Boden bedeckt ist. Dann den Spargel in die Schälchen geben und die restliche Mousse verteilen.

4 – 5 Stunden oder über Nacht zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

Auf einen Teller stürzen und mit Salatblatt verzieren. Mit Baguette und Lachs servieren.

Quelle: *Mein schönes Land TV*