



hr1-DOLCE VITA

André Großfeld

Spargelsülze mit Spargelmousse und Bärlauch

ZUTATEN

1 Pfund weißer Spargel
1 Pfund grüner Spargel
0,5 Liter Spargelfond
150 g Sahne
6 Blatt Gelatine à 2 g
Olivenöl, Salz, Zucker, Pfeffer, Zitrone, Schnittlauch, Essig, Bärlauch

ZUBEREITUNG

Den weißen Spargel im Spargelfond weichkochen. Grünen in heißem Wasser blanchieren und auf ein Küchentuch zum Abtropfen legen. Den Spargelfond mit der Gelatine verrühren. 2/3 des Fonds mit Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Die Terrinenform mit Folie auslegen, die weißen und grünen Spargelstangen bis zur Hälfte einschichten und mit dem Sülzenstand übergießen. Anschließend kaltstellen.

Das letzte Drittel des Sülzenstandes mit Bärlauch, Salz, Zucker und Zitrone vermischen und die geschlagenen Sahne unterheben. Die Mousse auf die festgewordene Terrine geben und ebenfalls kühlen. Nun den Rest des Spargels und den Sülzenstand in die Terrinenform geben und ca. 3 Stunden kühlen lassen. Die Terrine in schöne Scheiben schneiden und mit Salat garnieren.