



Spargel-Rote Bete Mousse

Rezept von Leon Kaun

ZUTATEN

Für 4 Portionen

300g Weißen Spargel
150g Rote Beete gekocht
Öl zum Anbraten
300 ml Gemüsefond
1 El Apfelessig
Salz und Zucker nach Geschmack
Pfeffer aus der Mühle
8 Blatt Gelatine
350ml Schlagsahne
Grüner Spargel und Gartenkresse als Garnitur

ZUBEREITUNG

Den geschälten Spargel in ca. 2 cm große Stücke schneiden und die Rote Bete würfeln.

Erhitzen Sie Öl in einem Topf und geben Sie den Spargel dazu. Diesen einen Moment anschwitzen und mit Salz und etwas Zucker würzen. Geben Sie die Rote Beete dazu und schwitzen diese ebenfalls 1 Minute mit an. Löschen sie das Ganze mit Gemüsebrühe und dem Apfelessig ab. Das ganze bei kleiner Flamme 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Wenn der Spargel gar ist Mixen Sie die Masse gründlich mit einem Pürierstab oder einem Mixer. Das Püree kaltstellen (am besten über Nacht)

Wenn das Püree abgekühlt ist, weichen Sie 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser für mindestens 15 Minuten ein. Schlagen Sie die kalte Sahne auf bis sie steif ist, Sie können dafür ein herkömmliches Handrührgerät verwenden. Nehmen Sie die Hälfte des Pürees und erwärmen es in einem Topf zusammen mit der Gelatine, bis diese sich aufgelöst hat. Vermengen sie nun den warmen Teil wieder mit dem kalten. Das Püree sollte Zimmertemperatur haben. Heben Sie nun die Sahne in 3 Teilen unter. Achten Sie darauf die Sahne vorsichtig unterzuheben, da sie sonst flockt.

Füllen sie das Mousse in ein gewünschtes Gefäß am besten eignet sich ein Tumbler oder kleine Schälchen. Als Garnitur passt dazu sehr gut grüner Spargel und Gartenkresse.