

Spargel-Mousse mit Jakobsmuscheln

Für 6 Personen

1,4 kg weißer Spargel	Salz, Zucker	6 Blatt weiße Gelatine
4 EL Champagneressig	1 EL Himbeeressig	500 g Sahne
100 ml Geflügelfond	6 Jakobsmuscheln	Pfeffer
1 Prise gemahlene Muskatblüte		

Spargel schälen und die (trockenen) Enden abschneiden. In einem großen Topf ca. 3 l Wasser zum kochen bringen, salzen, 1 Prise Zucker zugeben und den Spargel darin gut weich kochen (ca. 20 Minuten). Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den weich gekochten Spargel abschütten und durch ein Sieb oder eine flotte Lotte streichen. Es sollte ca. 1kg Spargelpüree ergeben. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und im heißen Spargelpüree auflösen. Himbeer- und Champagneressig unterrühren, die Masse mit Zucker und Salz abschmecken und abkühlen lassen. Sahne etwas mehr als halbsteif schlagen und unter die Spargelmasse heben. Mit Frischhaltefolie abgedeckt die Spargelmousse mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren Geflügelfond in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Die Jakobsmuscheln in einer heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten gut anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatblüte leicht würzen. Zum Anrichten mit einem heißen Löffel aus der Mousse Nocken abstechen, auf Teller platzieren, mit den Jakobsmuscheln garnieren und diese mit etwas reduziertem Geflügelfond beträufeln.

Frank Buchholz am 05. Mai 2014