Spargel mit Schinkenmousse

Spargel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 1,5kg Spargel (grün)
» 250g Crème fraîche
» 4 Blatt weiße Gelatine
» 250g Kochschinken
» 1 EL Petersilie
» 2 TL Senf
» Salz & Pfeffer
» 2 TL Meerrettich
» 150g Schlagsahne
» 1 Baguette(s)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann tropfnass in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen, gründlich mit der Crème fraîche verrühren.

2. Schinken grob zerschneiden, im Mixer zu Farce verarbeiten. Mit Petersilie und Gewürzen vermischen, zur Crème fraîche geben, herzhaft abschmecken.

3. Sahne steif schlagen und unterheben. Für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.

4. Vom Spargel das untere Drittel schälen, Enden abschneiden und in sprudelndem Salzwasser ca. 10min garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Mit zwei Löffeln aus der Schinkenmousse Nocken abstechen und auf Baguettescheiben anrichten. Mit dem Spargel servieren.

Nährwerte: 665kcal pro Portion

angelegt am: 07.03.2007 Rezept-Nr: 2250

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke