Die KochLöffel

Seit 2013

28.06.2017 Beat Pfäuti

Anzahl: 6-8 Portionen

Rezeptgruppe: Vorspeise

Saison: Sommer

Marinierter grüner Spargel mit Rauchlachsmousse

Vorbereitungszeit: 25 Min.
Backzeit: 10 Min.

Zutaten

500 g Spargeln grün

Salz

1 Bund Kerbel

0.5 Bund Zitronenmelisse

1 Zitrone

1 Prise Zucker

Dill

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 Esslöffel Rapsöl

400 g Rauchlachs

150 g saurer Halbrahm

1 Messerspitze Wasabi oder 1 Teelöffel Meerrettichpaste aus dem Glas

Zubereitung

1. Die Spargelenden um gut 1/3 kürzen; je nach Frische und Qualität die Stangen im hinteren Teil schälen.

2. Die Spargeln in eine weite Pfanne geben und so viel Wasser beifügen, dass sie gut zur Hälfte bedeckt sind. Leicht salzen, aufkochen und zugedeckt nur gerade bissfest garen. Zuletzt vom Spargelkochwasser ½ dl beiseite stellen. Die Spargeln in ein Sieb abschütten und gut abtropfen lassen. Dann auf eine Platte geben.

3. Kerbel und Zitronenmelisse fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Davon 2 Esslöffel Saft mit dem beiseite gestellten Spargelsud, dem Zucker, Salz, Pfeffer und Dill gründlich verrühren. Das Öl kräftig unterschlagen. Die Marinade über die Spargeln verteilen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

4. Für die Mousse den Rauchlachs klein würfeln und in einen Cutter oder in einen hohen Becher geben. Den sauren Halbrahm, 1 Esslöffel Zitronensaft, Wasabi oder Meerrettich sowie Salz und Pfeffer beifügen und alles fein pürieren. Die Mousse wenn nötig nachwürzen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

5. Zum Servieren die Spargeln auf Tellern anrichten.
Jeweils 1 Nocke Mousse abstechen und daneben setzen.