

Spargelmousse mit Krabben–Gurken–Salat



Zutaten

500g ungeschälter weißer Spargel (Sie können auch geschälten nehmen und sich entsprechend Schale mitgeben lassen)

15g Butter, Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zucker, 10 El Gemüsefonds

3 Blatt weiße Gelatine

frisch geriebene Muskatnuss

1 Bund Dill

150 ml Sahne

1 Salatgurke

3 El Weißweinessig

5 El Öl

150 g Nordseekrabben

Zubereitung

Spargel schälen und die Enden wenn notwendig abschneiden. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Dabei 6 Spitzen 4cm lang lassen und der Länge nach halbieren. Alles mit Butter, etwas Salz, Pfeffer, 1Prise Zucker und 5 El Gemüsefonds aufkochen. Zugedeckt bei milder Hitze 20 Min. garen. Die halbierten Spitzen bereits nach 12 Min herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Spargel mit dem Sud fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine ausdrücken, im heißen Püree auflösen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und kalt stellen. Ein Drittel des Dills abzupfen und fein hacken. Sahne steif schlagen. Sobald die Masse anfängt, fest zu werden, Sahne und gehackten Dill unterheben. Mousse in 6 Förmchen oder Espressotassen à 50ml Inhalt füllen und mindestens 3 Std. (am besten über Nacht) kalt stellen.

Für den Salat Gurke schälen (evtl. streifig), längs halbieren und dann das wässrige Innere mit einem Löffel entfernen. Hälften in schräge, dünne Scheiben schneiden. 2 Dillzweige zurücklegen, den Rest zupfen und fein hacken. Essig, 5El Fond, etwas Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Öl unterschlagen, gehackten Dill zugeben. Krabben mit 1/3 der Sauce, Gurke und Krabben anrichten und mit übrigem Dill garniert servieren.

Zubereitungszeit

50 min. plus Kühlzeiten