

Spargelmousse mit Lachstartar

(4 Personen)

Für die Mousse

100 g weißer Spargel
100 ml Sahne
1 Prise Zucker
2 Blatt Gelatine
1 Eiweiß
Salz und Pfeffer

Für das Lachstartar

100 g Lachsfilet (ohne Haut und Gräten)
100 g Räucherlachs
2 Esslöffel gehackter Schnittlauch
1 Esslöffel mildes Olivenöl
1/2 Bio-Limette (Saft und Schale)
1/2 TL Honig
Salz und Pfeffer

Für den Spargelsalat

1/2 Bund grüner Spargel
100 g Blattspinat
1 Esslöffel Weißweinessig oder Balsamico Bianco
2 Esslöffel Walnussöl
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
1/2 Schälchen Kresse

Zubereitung

Für die Mousse den weißen Spargel dünn schälen und verholzte Endstücke entfernen. Den Spargel in kleine Würfel schneiden und in Schlagsahne ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Spargel mit der Sahne pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Durch ein Sieb geben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Spargelpüree auflösen. Eiweiß steif schlagen und behutsam unter das Püree heben.

Für das Tatar den Fisch in feine Würfel schneiden. Den Schnittlauch mit Olivenöl, Limettensaft, Limettenzesten und Honig vermischen. Den Lachs dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speiseringe jeweils zur Hälfte mit Tartar füllen und mit Spargelmousse auffüllen und ca. 1,5 bis 2 Stunden kaltstellen.

Für den Salat den grünen Spargel 4 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und kalt abschrecken. Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und mit dem Spargel und dem geputzten Spinat vermischen.

Den Salat auf Teller verteilen. Tartar mittig platzieren und vorsichtig aus den Ringen lösen, mit Kresse garnieren und sofort servieren.

Dazu passt frisches Brot - entweder ein knuspriges Baguette oder ein rustikales Holzofenbrot. Kann gut vorbereitet werden - auch in größeren Mengen.