

# Spargelgelee mit Paradeisercarpaccio und Vogelmiere

LIVE KOCHEN mit Robert Letz

## **Zutaten**

0,25l Spargelfond  
3,5 Blatt Gelatine  
4 Stangen gekochter Solospargel  
2-4 Stück reife Paradeiser je nach Größe (Ochsenherz, ...)  
Salz  
Himbeeressig  
Vogelmiere aus dem Garten oder von der Wiese

## **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Spargelfond erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Gut abschmecken, Spargel in Scheiben schneiden, in eine Form geben (Kaffeetasse, kleine Schüssel,.....) mit dem Spargelfond übergießen und über Nacht kaltstellen.

Paradeiser dünn aufschneiden, auf den Teller legen, mit Himbeeressig beträufeln, das Spargelgelee darauf anrichten und mit Vogelmiere ausgarnieren.

## **Tipps:**

Vom Gelee kann man ruhig mehr zubereiten, es hält 3-5 Tage im Kühlschrank. Statt Vogelmiere kann auch frischer Basilikum oder Estragon verwendet werden

Sie können als Alternative zum Spargel auch Karfiol oder Pastinaken verwenden.

Kochen sie das Gemüse eher weich und verwenden sie das Kochwasser als Basis für ihr Gelee.