

Schmeckt perfekt



Rezept von Richard Rauch

Krenmousse mit Spargelvinaigrette

**35 Minuten (ohne Steh- und Kühlzeiten)/
aufwendig**



Zutaten für 4 Personen

125 ml Gemüsefond, 60 g Oberskren, 3 Blätter Gelatine, 250 ml Obers, Salz, Cayennepfeffer, 1 EL Pflanzenöl.

Für die Spargelvinaigrette: 250 g grüner Spargel, 1 Stange Jungzwiebel, 1 unbehandelte Limette, 6 EL Olivenöl, 1 Msp. brauner Zucker, Salz, Cayennepfeffer, 2 Zweige Estragon.

Zum Anrichten: frischer Estragon

Zubereitung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in Folge ausdrücken. Den Gemüsefond erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Oberskren einrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und auf Eiswasser kalt rühren.

Schlagobers steif schlagen. Kurz vor dem Gelieren der Krenmasse die Obersmasse unterziehen. Eine rechteckige Form (15 x 7 cm) mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auslegen. Die Masse eingießen und glatt streichen, für 3 Stunden kalt stellen.

Für die Vinaigrette von den Spargelstangen das untere Drittel schälen und 1 cm abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Die Spargelstangen der Länge nach vierteln und in 3 mm-Stücke schneiden. Den grünen Teil der Jungzwiebel in Ringe, den Rest vierteln und fein schneiden. Estragon zupfen und fein schneiden. Limettensaft und Limettenschale mit Olivenöl und braunem Zucker verrühren, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Spargelstückchen mit der Jungzwiebel und dem Estragon unter die Vinaigrette mischen. Die Spargelspitzen ebenfalls zugeben und 15 Minuten stehen lassen.

Krenmousse aus der Form stürzen und in Würfel schneiden. Die Spargelvinaigrette über die Krenmousse löffeln und mit frischem Estragon bestreut servieren.