

Spargelmousse an Himbeer-Spiegel



Zutaten für 6 Portionen:

9 Stangen weißer Spargel, 5 Eigelb, 80 g Zucker
4 EL Honig, 200 ml Milch, 250 ml Sahne
4 Blätter Gelatine
1 Vanilleschote, 500 g Himbeeren,
150 bis 200 g Zucker

Zubereitung:

Den geschälten Spargel in das kochende Zuckerwasser geben. Garen lassen, bis er weich ist und anschließend pürieren. Die Milch in einen zweiten Topf füllen. Das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zusammen mit der Schote hineingeben und aufkochen. Die Eigelbe mit Zucker und Honig auf einem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse anfängt zu stocken. Die Milch hinzugeben und weiterschlagen.

Anschließend den Inhalt durch ein Sieb geben. Den pürierten Spargel dazugeben und unterrühren. Die eingeweichten und gequollenen Gelatine-Blätter unter die warme Masse rühren. Leicht abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben.

Die Mousse auf Dessert-Schälchen aufteilen und eine Stunde kalt stellen. Die Himbeeren mit dem Zucker pürieren und mit der Mousse anrichten.

Rezept: Gasthof Averbek, Foto: Jana Hövelmann