

# Spargel

**Beitrag von „hodihu“ vom 2. Mai 2004 12:13**

Schmatz!

Lauwarmer Salat von grünem Spargel mit Paprikamousse  
Mengenangaben für 4 Portionen

Zutaten für dieses Spargelrezept:

400 g Rote Paprika  
2 Schalotten  
2 El. Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
4 El. Weisswein, trocken  
250 ml Gemüsebrühe  
250 ml Rahm  
1/2 Tl. Paprikapulver, mild  
Balsamessig  
1 Tl. Agar-Agar  
2 Eiweiss  
500 g Grüner Spargel dünn  
Salz  
Pfeffer

FÜR DIE NUSSÖLVINAIGRETTE

1 El. Sherryessig  
2 El. Himbeeressig  
4 El. Walnussöl  
4 El. Haselnussöl  
2 El. Traubenkernöl  
1 Prise Zucker  
Salz  
Pfeffer

Zubereitung:

Für die Vinaigrette die beiden Essigsorten verrühren, mit den Gewürzen abschmecken und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen das Öl zugeben.

Die Paprika waschen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fleisch grob würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und in Olivenöl

anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit der Brühe und dem Rahm auffüllen. Alles etws 15 Minuten kochen lassen. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Balsamessig abschmecken. Alles im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren.

Das Agar-Agar mit der doppelten Menge kalten Wasser 5 Minuten quellen lassen. Vom Parikapüree für jeden Löffel Agar-Agar 250 ml abmessen und in einem Topfaufkochen. Das gequollene Agar-Agar dazugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Eiweiss steif schlagen und unter die noch heisse Masse ziehen. Sofort in kleine Keramikförmchen füllen und mindestens eine Stunde kühl stellen.

Den Spargel nur wenig am unteren Ende schälen und 3-5 Minuten in Salzwasser kochen. Abtropfen lassen und mit ein paar Löffeln Vinaigrette marinieren. Den noch lauwarmen Spargel mit der gestürzten Paprikamousse servieren.

:Notizen (\*) : Quelle: Cuisine du jardin AT Verlag

:: erfasst von Holger Hunger @2:2490/1648.4

:Stichwort : Spargel

:Stichwort : Vorspeise