

# Spargelmousse

vom Österreicher Paul



- 250 g geschälten weißen Spargel
- 1 Prise Salz
- 3 Prisen Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Schmand
- 250 ml Sahne
- Mark einer Vanilleschote
- 2 EL Zucker
- 1 Messerspitze Kardamompulver
- 1 Messerspitze Ingwerpulver
- 4 Blatt Gelatine

Spargel in Stücke zerteilen.

In wenig Wasser mit Salz, Zucker und Olivenöl weich kochen, abschütten, auskühlen lassen und dann zusammen mit dem Schmand fein pürieren.

Gelatine in kaltes Wasser einweichen, ausdrücken und am Herdrand auflösen.

Sahne mit Vanillemark, Kardamom- und Ingwerpulver und Zucker steif schlagen.

Das Spargelpüree dann am Schluss kurz unterschlagen.

Die aufgelöste Gelatine einrühren und die fertige Masse in vorbereitete, kalt ausgespülte Gläser geben und sofort bei circa vier Grad im Kühlschrank kalt stellen.

Auf einem Früchtespiegel, feinem Obst- oder Beerensalat kalt servieren, mit Minzblättern dekorieren