Spargelmousse 1.5 kg

Spargel schälen, weich kochen. Den Spargel mit wenig Fond pürieren und durch ein Lochsieb streichen. Mit flüssiger Sahne auffüllen so das man auf 1,5 Liter Spargelmousse kommt. Blattgelatine einweichen, ausdrücken und in der heißen Spargelmasse auflösen. Auf 1Liter Flüssigkeit kommen 9 Blatt Gelatine. Abschmecken und auf Eis kaltrühren. Wenn sie abgekühlt ist die geschlagene Sahne unterheben und die noch flüssige Masse in gekühlte Formen gießen. Kalt stellen bis sie angezogen hat.

|  |  |
| --- | --- |
| Weißer Spargel | 1,5 |
| Flüssige Sahne | ca. 0.5 |
| Geschlagene Sahne | 0.075 |
| Blattgelantine | 13 ½ Blatt  |
| Zitrone/Salz/Pfeffer/Zucker |