

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Spargelmousse mit Räucherlachs**

### **Zutaten:**

1 Stange weich gekochter Spargel  
300ml Spargelfond  
300ml geschlagene Sahne  
2cl Pernod  
4 Blatt weiße Gelatine  
100g Räucherlachs  
30g Butter  
30g Mehl  
Salz, Zucker  
Räucherlachs zur Deko

### **Zubereitung:**

Butter in einen mittelgroßen Topf geben und auflösen. Anschließend das Mehl unter die Butter mischen, mit dem Spargelfond auffüllen. Einmal gut aufkochen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die nach Vorschrift eingeweichte Gelatine in die Masse rühren, abkühlen lassen, bis sie zu stocken beginnt. Wenn die Masse abgekühlt ist, die geschlagene Sahne unterheben und die Mousse mit Salz, Zucker und Pernod abschmecken. Den Räucherlachs um die weich gekochte Stange Spargel wickeln. Danach füllen Sie die Moussemasse zur Hälfte in eine kleine Terrinen- oder Kastenform. Dann legen Sie die mit Lachs umwickelte Stange Spargel in die Form und füllen die restliche Mousse in die Form. Zum Abschluss muss die Spargelmousse für etwa drei Stunden in den Kühlschrank. Zum Servieren die Mousse mit einem scharfen Messer vorsichtig in Scheiben schneiden und mit einer Scheibe Räucherlachs und Salatdekoration zu knusprigem Baguette servieren.