

# Spargelchatreuse

## Zutaten: (für 4 Personen)

16 weiße Spargel

16 grüne Spargel

2 x 50 g Butter

200 g flüssige Sahne

1 Zitrone

6 Blatt Gelatine

100 ml Geflügelfond

Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Den weißen Spargel geschält und den grünen Spargel ungeschält von der Spitze an 7 cm lang abschneiden. Weiße und grüne Spargelenden getrennt in je 50 g Butter farblos anschwitzen und mit Sahne und Gemüsefond ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft und gar kochen. Dann pürieren und eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darunter rühren.

Die Spargelspitzen getrennt in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann zum Trocknen auf ein Tuch legen. Den Innenrand einer kleinen Form mit weicher Butter einfetten. Hierzu eignen sich Abschnitte eines Plastikrohres von ca. 3-4 cm Durchmesser. Weißes Mousse ca. 5 mm hoch einfüllen und anziehen lassen. Im Anschluss die grüne Mousse auch ca. 5 mm hoch einfüllen und anziehen lassen. Diese beiden Schritte vier Mal wiederholen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden kühlen.

Aus der Form herausnehmen und mit den längs halbierten Spargelspitzen abwechselnd einrahmen.

