



## Marinierter grüner Spargel mit Räucherlachs mousse



### Zutaten:

500 g Spargel, grün  
1/2 dl Spargelsud  
1 EL frisch gehackter Kerbel  
1 EL frisch gehackte Zitronenmelisse  
1 Prise Kristallzucker  
1 TL Dijonsenf  
3 EL Rapsöl  
2 EL Zitronensaft, frisch  
1 EL Balsamicosirup, weiß nach Bedarf Meersalz nach Bedarf Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen  
4 Scheibe(n) Toastbrot

### Zutaten für die Räucherlachs mousse:

300 g Räucherlachs  
100 g Creme fraîche  
1 TL aus dem Glas, Meerrettich  
1 EL Zitronensaft, frisch nach Bedarf Meersalz nach Bedarf Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen



Kuhn Rikon HOTPAN® COMFORT Servierkochtopf grau 5L/22cm



Küchenprofi Spargelschäler



Dick Küchenmesser Superior, 10 cm



ASA Platzteller Saisons denim



Mono A Besteckset mit Messer 43, 4tlg.

1

Den Räucherlachs zunächst in feine Streifen schneiden und mit allen weiteren Zutaten für die Mousse in einer Küchenmaschine fein pürieren. Ganz nach Bedarf mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und anschließend für mindestens eine Stunde kaltstellen.

2

Mit einem Spargelschäler die grünen Stangen schälen, um 1/3 an den Enden kürzen und in einer mit 100 ml Wasser gefüllten HOTPAN® Comfort von Kuhn Rikon oder bei schwacher Hitze in einem Spargeltopf in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, aber 1/2 dl des Suds aufheben.

3

Nun den frisch gepressten Zitronensaft, Zucker, Kerbel, Zitronenmelisse vermengen und nach Belieben mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Anschließend das Öl kräftig unterschlagen und die Marinade über die grünen Stangen gießen. Das Ganze für eine Stunde ziehen lassen.

4

Zum Anrichten die Spargelstangen auf dem Teller verteilen und mit Marinade beträufeln. Mit einem Löffel von der Lachsmousse abstechen und drapieren. Dazu getoastetes Toastbrot reichen.

Um frisch gehackte Kräuter nicht zu verschwenden, können übrig gebliebene Reste in eine luftdicht verschließbare Dose bzw. Töpfchen gegeben und zur Wiederverwendung tiefgekühlt werden.