

Zutaten

- 180 g gekochter Schinken
- 100 ml Velouté
- 180 g geschlagene Sahne
- 4 Blätter Gelatine
- 480 g weißer Spargel
- 1 Tomate
- 1 Bund Schnittlauch
- 30 ml Himbeeressig
- 60 ml Traubenkernöl

Vorspeise

Schinkenmousse mit Spargelsalat

Entdecken Sie unser Rezept für cremige Schinkenmousse mit frischem Spargelsalat. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Basic to cook Spargel
2. Salz, Pfeffer, Muskat
3. Den gekochten Schinken mit der Velouté mixen. Die Schinkenmasse durch ein Sieb passieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der noch warmen Schinkenmasse auflösen. Die Schinkenmasse abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Das Schinkenmousse für mindestens 2 Stunden kaltstellen.
4. Den Spargel schälen und die holzigen Enden abbrechen. Die Schalen in Wasser mit „Basic to cook Spargel“ aufkochen. Den Spargelfond passieren und anschließend abschmecken. In den abgeschmeckten, kochenden Fond den Spargel einlegen und ca. 4 Minuten garen. Hat der Spargel den gewünschten Biss erreicht, in Eiswasser abschrecken, um ein Weitergaren des Spargels zu vermeiden. Den Spargel in schräge Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
5. Der Tomate die Haut abziehen und das Fruchtfleisch in Würfel

schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Spargel, Tomatenwürfel und Schnittlauch mischen und mit Himbeeressig, Traubenkernöl, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

6. Den Spargelsalat anrichten, eine Nocke Schinkenmousse dazu geben und servieren.