

Weisser Spargel Mousse mit Riesengarnelen

(für 10 Portionen)

Zutaten

für die Mousse:

200 g weiße Sparge,
80 g geschälte Kartoffel,
5 g Zwiebel,
70 g frische sahn,

10 Riesengarnelenschwänze
Schnittlauch
Salz

Materialien

Ein Hackbrett
Ein Messer
10 Bambus Spieße
Stimmy und Steemtrap
Ein Mixer
Ein Siphon und zwei Stickstoffpentoxyd Dosen
10 Cocktail Schalchen

Vorgang

Die Riesengarnelenschwänze schälen, dabei den Darm (schwarzer Faden auf der Rückseite) entfernen und den Rücken schneiden und aufspießen.

Die Spargeln, die Zwiebel und die Kartoffel in kleine Stücke schneiden und in Steemtrap einlegen. Durch Stimmy zum kochen bringen in den man für ca. 2 Minuten Dampf einsprüht. Solange die Gemüsen noch Warm sind in den Mixer Glas einlegen und mit die maximale Geschwindigkeit mixen bis wir eine creme bekommen, die Sahne dazu ergänzen und salzen.

Die Creme in den Siphon einfügen und den mit zwei Stickstoffpentoxyd Dosen verladen, schütteln und ruhen lassen. Gleichzeitig in eine Pfanne ein wenig Öl aufwärmen und die Riesengarnelenschwänze schnell braten und salzen.

In eine Cocktail Schalchen die lauwarme Spargel Mousse einsprühen und darauf eine Riesegarnele darauf legen. Mit Schnittlauch und einen Tropf Oliveöl dekorieren.

