



Rezept für 4 Personen

Spargelmousse mit Pfefferpoularde

250 g weißer Spargel

(Babyspitzen oder kurzer Spargel)

½ Glas Weißwein

1 TL Zucker

2 Schalotten

4 Blatt Gelatine

50 g Butter

20 g Mehl

350 g Schlagsahne

250 g grüner Spargel

4 Poulardenbrüste mit Haut

1 El Butterschmalz

½ TL weißer Pfeffer

½ TL schwarzer Pfeffer

½ TL roter Pfeffer

3 Pimentkörner

1 Gewürznelke

Gewürfelte Schalotten in 25 g Butter in einem Topf glasig schwitzen. Den Spargel ungeschält in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zucker, 150 g Sahne und dem Weißwein ebenfalls in den Topf geben, 25 min. köcheln lassen und pürieren. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben. In einem zweiten Topf mit 25 g Butter und 20 g Mehl eine Mehlschwitze herstellen und den pürierten Spargel zugeben und unter Rühren 5 Min. kochen lassen. Die Masse durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, unter gelegentlichem Rühren auf Körpertemperatur abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bitte ein wenig zu salzig abschmecken, da noch die Sahne hinzukommt. Die restliche Sahne steif schlagen und unterziehen.

Die Masse in gleichgroße Tassen o. ä. füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für die Poulardenbrust die drei Pfeffer, Nelke und Piment in einer Pfanne leicht rösten, in einem Mörser pulverisieren und sieben.

Das Butterschmalz in der Pfanne zerlassen und die gesalzenen Poulardenbrüste mit der Haut nach unten bei niedriger Hitze goldbraun braten, kurz auf der Fleischseite braten und herausnehmen. Die Poulardenbrüste von beiden Seiten großzügig mit der Pfeffermischung bestreuen und bei 130°C im Ofen in ca. 15 Min. fertig garen.

In der Zwischenzeit das untere Ende des grünen Spargels abschneiden, den Spargel längs halbieren und in der Poulardenpfanne mit etwas Wasser und Salz gar dünsten.

Die Tassen mit der Spargelmousse kurz in heißes Wasser tauchen, stürzen und alles auf einem Teller anrichten.