

Grüne und weiße Spargelcreme mit Lachs-Tatar

Für 4 Portionen benötigt man:

4 Gläser (ca. 300 ml)

Wichtig: die Creme muss insgesamt 2 Std. kühlen

Zutaten:

- je 150 g weißer und grüner Spargel
- 4 Blatt Gelatine
- Salz
- 500 g Schlagsahne
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1-2 TL Limettensaft

- 2 Stiele Dill
- 100g Lachsfilet ohne Haut
- 150g Räucherlachs
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- Kresse zum garnieren

ZUBEREITUNG: 65 MINUTEN

- 1.** Weißen Spargel ganz schälen, grünen nur im unteren Drittel, die holzigen Enden entfernen, Spargel in Stücke schneiden. 2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- 2.** Grünen Spargel in Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren, dann abschrecken. Hälfte der Sahne in kleinem Topf aufkochen. Vom Herd ziehen, grünen Spargel zufügen, fein pürieren. Creme mit Salz, Cayennepfeffer, Zucker und etwas Limettensaft abschmecken.
- 3.** Eingeweichte Gelatine in heißer Creme auflösen. Die Gläser schräg auf Unterlage (z. B. in Eierkarton) stellen. Creme einfüllen, samt Karton 1 Stunde kaltstellen.
- 4.** Übrige 2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Weißen Spargel mit übriger Sahne (250 g) in einen Topf geben, ca. 6 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren. Wie grüne Creme abschmecken.
- 5.** Gelatine in heißer Sahne auflösen. Creme etwas abkühlen lassen. Gläser aus Kühlschrank nehmen, gerade hinstellen, mit weißer Creme auffüllen, nochmals für ca. 1 Stunde kaltstellen.
- 6.** Dill und die zwei Lachsarten fein hacken, mit Öl und Zitronensaft mischen. Tatar mit Salz, Pfeffer abschmecken, auf Creme verteilen. Mit Kresse garniert servieren.

PRO PORTION: 520 kcal/2190 kJ; 6 g KH, 24 g EW, 45 g F