

Spargelrezept vom Jakobs-Hof Steffen Stadthaus empfiehlt:

Spargel- Lachs-Törtchen auf marinierten Spargel an Honig-Senfsauce

Zutaten (für 4 Personen) :

300g Spargel weiß geschält
100g Sahne
100g Creme Fraiche
2 EL Weißwein
Pries Salz
Pries Zucker
Pries Muskatnuss
1TL Zitronensaft
6 Blatt Gelatine
etwas Dill

500g Lachstatar

100 ml Honig-Senfsauce

24 Stück marinierte Spargelspitzen

Zubereitung :

Spargel grob würfeln und in Wasser, Weißwein, Zitronensaft, Salz, Zucker und geriebener Muskatnuss garen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken, Spargel, Spargelfond und Gelatine pürieren.

Crème Fraiche hinzugeben und unterrühren.

Geschlagene Sahne unter die kalte Masse heben und in einen Spritzsack füllen.

Lachstatar bis zur Hälfte in eine Ringform einfüllen und leicht andrücken.

Die obere Hälfte des Ringes mit der Spargelmasse auffüllen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Das Spargel-Lachs-Törtchen auf die marinierten Spargelspitzen setzen.

Den Ring entfernen, mit Dill dekorieren und die Honig-Senfsauce nappieren...

servieren und genießen!

