

## INFORAMA MONATS-REZEPT

MAI 2018



### GRÜNES SPARGELMOUSSE

500g	grüne Spargeln	rüsten und in Stücke schneiden, in die Pfanne
1 TL	Salz	legen, Wasser dazu geben, bis die Stück knapp
2 TL	Zucker	bedeckt sind und zusammen mit dem Salz,
1 kl. Stk.	Butter	Zucker und Butter in siedendem Salzwasser
		weich garen. Alles zusammen pürieren.
4 Blatt	Gelantine	in kaltes Wasser einweichen, gut ausdrücken,
		unter das noch heisse Püree rühren.
ev. wenig	Vanillemark	Würzen und auskühlen lassen.
	Pfeffer aus der Mühle	
1,5 dl	Vollrahm	steif schlagen und sorgfältig unter die
		Masse ziehen. Im Kühlschrank 4-5 Stunden fest
		werden lassen.

Servieren:

Die Mousse mit zwei Löffeln sorgfältig abstechen und anrichten.

Dazu passt: Ein grüner oder gemischter Salat, je nach Belieben oder als Vorspeise mit etwas Trockenfleisch und Toast.

### SPARGELN – DIE FRÜHLINGSHAFTE DELIKATESSE

Die Spargelpflanze ist eine mehrjährige Staude und stammt aus Vorderasien. Sie wurde schon von den Ägyptern, Griechen und Römern als Heilpflanze und Delikatesse geschätzt.

Botanisch gesehen gehört sie zur Familie der Liliengewächse, ist also mit Lilien, Lauch, Zwiebeln und Schnittlauch verwandt.

Die unterirdisch kriechenden, fleischigen Speicherwurzeln überwintern im Boden. Grünspargel bietet arbeitswirtschaftliche Vorteile, weil er ohne Damm auf flachem Boden wächst. Im Gegensatz zum weissen Spargel, der für sein Wachstum Dämme benötigt. Die Sprossen des weissen Spargels wachsen in den aufgeworfenen Damm hinein, um aufgrund des Lichtabschlusses die Chlorophyll-Bildung zu vermeiden und die weisse Farbe zu behalten. Bei genügend hohen Bodentemperaturen wachsen die Spargelsprosse recht schnell und werden ab ca. Anfang Mai bis zu zweimal am Tag gestochen.