

Spargel-Salat mit Pflaumen und Parmesan-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	90 g Parmesan	125 ml Milch
Salz, Cayennepfeffer	100 g Sahne	4 getrocknete Pflaumen
20 g Cashewkerne	1/2 Bund Kapuzinerkresse	400 g grüner Spargel
4 EL Rapsöl	Pfeffer	40 ml weißer Balsamico
2 EL Akazienhonig		

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 60 g Parmesan fein reiben. Die Milch aufkochen, den Parmesan unterrühren. Mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen, ca. 10 Minuten stehen lassen, dann mit einem Pürierstab gut durchmischen. Die ausgedrückte Gelatine in der noch warmen Parmesanmilch auflösen, etwas abkühlen lassen. Die Sahne anschlagen und unter die abgekühlte aber noch nicht gestockte Parmesanmilch heben. Die Masse in eine Auflaufform füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens eine Stunde fest werden lassen. Die getrockneten Pflaumen vierteln. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und leicht salzen. Kapuzinerkresse abspülen und trocken schütteln. Spargelstangen im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Dann schräg in Scheiben zuschneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl die Spargelscheiben anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spargel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Honig und 2 EL Rapsöl zugeben und die Pflaumen in der Essigmarinade glasieren. Spargelscheiben auf den Tellern verteilen, Kapuziner Kresse, Cashewkerne und Dörripflaumen zugeben, die Essigmarinade über den Salat träufeln. Das Parmesanmousse stürzen, in Dreiecke schneiden und anrichten. Rest Parmesan in Späne hobeln und über den Salat streuen.

Jörg Sackmann Dienstag, 10. Mai 2011