

Spargel-Törtchen

Für 6 Personen

20-25 Stangen grüner Spargel	Zucker, Salz	1 TL Butter
7-8 Blatt Gelatine	2 Tomaten	150 g Crème-fraîche
1 Zitrone, ausgepresst	1 Bund Basilikum	2-3 EL Olivenöl
400 g Mozzarella		

Spargel am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In einem Topf mit Wasser aus den Schalen mit Zucker, Salz und ein wenig Butter einen Spargelfond kochen (ca. 15 Minuten), diesen durch ein Sieb passieren. Im Fond 20 Stangen Spargel bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Spitzen auf 4-5 cm Länge abschneiden, halbieren und 6 Metallringe (10 cm Durchmesser) damit auskleiden. Die restlichen gekürzten Spargelstangen würfeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, häuten, entkernen und in Würfel. Von dem Spargelfond 400 ml abnehmen, die eingeweichte Gelatine darunter ziehen und auflösen. Crème-fraîche unterrühren und gewürfelten Spargel sowie Tomaten unterheben. Mit Salz und etwas Zitronensaft kräftig abschmecken und die Ringe damit auffüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Restliche 5 rohe Spargelstangen mit dem Sparschäler längs in lange Streifen schneiden und mit etwas Salz, Zucker, etwas Zitronensaft, Olivenöl und Basilikum mischen. Mozzarella würfeln und die Hälfte der Würfel in einer warmen Pfanne kurz schmelzen. Spargeltörtchen vorsichtig aus den Ringen gleiten lassen, auf Tellern anrichten. Warme Mozzarellawürfel, etwas Spargelsalat und kalte Mozzarellawürfel darauf geben und servieren. Dazu Baguette reichen.

Jacqueline Amirfallah 18. April 2012