

# Sülze vom weißen Spargel mit weißem Tomaten-Mousse

## Für 4 Personen

### Für den Sülzfond:

350 g Rinder-Wade, gewolft	Zucker	30 g Wurzelgemüse, gewürfelt
Salz	1 TL Senfkörner	1 Bund Suppenkräuter, gehackt
100 g Eiweiß	750 ml Landwein, weiß	1,5 l Rinderfond
1 Spritzer Essig	Pfeffer	50 g Aspikpulver

### Für die Terrine:

1 kg weißer Spargel	Salz, Zucker	1 Spritzer Zitronensaft
4 Strauchtomaten	1 Bund Basilikum	

### Für das Tomatenmousse:

1 kg reife Tomaten	1 Bund Basilikum	Gin
Meersalz, Salz und Zucker	ca. 8 Blatt Gelatine	Salz, Pfeffer
100 g Sahne		

Die gewolft Rinderwade mit den Gemüsewürfeln, den Gewürzen und dem Eiweiß kalt vermengen und mit dem Weißwein und dem Rinderfond kalt auffüllen und ganz langsam bei schwacher Temperatur zum köcheln bringen. Dabei immer wieder die aufsteigenden Trübstoffe abschöpfen und ca. 2 Stunden bei mäßiger Hitze köcheln lassen. Dann den Fond durch ein feines Tuch passieren. Mit der Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Aspikpulver einrühren und kaltstellen. Den Spargel schälen. In mit Salz, Zucker und Zitronensaft gewürztem Wasser auf den Punkt kochen und anschließend erkalten lassen. Die Tomaten abziehen und in Filets schneiden. Eine Terrinen oder Kastenform mit Folie auslegen und auf Eis stellen. Abwechselnd den Spargel und die Tomaten einschichten und immer wieder mit dem Sülzenfond auffüllen. Die Sülze gut durchkühlen lassen. Die Tomaten mit dem Basilikum, dem Gin und den Gewürzen pürieren und die Masse in einem Passiertuch abtropfen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in warmen Wasser auflösen. Ca. 600 ml vom gewonnenen klaren Tomatenfond mit der aufgelösten Gelatine vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne halb steif schlagen und vorsichtig mit einem Schneebesen unterziehen. Ebenfalls kaltstellen. Die erkaltete Spargelsülze stürzen und in Scheiben schneiden, das Tomatenmousse in Nocken ausstechen. Sülze und jeweils 3 Nocken anrichten. Mit Blattsalat, Kirschtomaten und Basilikum garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 27. April 2009