

Parmesan-Mousse mit grünem Spargel und südtiroler Speck

Für 2 Portionen

Für das Parmesanmousse:

20 g Parmesan	120 g Sahne	1 Blatt Gelatine
60 ml Gemüsebrühe	1 Prise mildes Chilipulver	1 Prise Salz

Für den Spargel:

4 Stangen grüner Spargel	1 Zitrone	1 TL Olivenöl (mild)
1 Prise mildes Chilisalz	1 Prise Salz	

Für die Garnitur:

3 Scheiben Südtiroler Speck (dünn)	1 Zweig Kerbel	1 Zweig glatte Petersilie
------------------------------------	----------------	---------------------------

Für das Parmesanmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe mit 30 g flüssiger Sahne leicht erwärmen. Den Parmesan fein reiben und hinzufügen. Mit einem Stabmixer durchrühren. Die Gelatine abtropfen lassen und in die warme Parmesan-Brühe rühren. Die übrige Sahne (90 g) cremig-fest aufschlagen.

Die Parmesanbrühe auf Eiswasser (oder kaltem Wasser) kalt rühren, bis es zu gelieren beginnt und die geschlagene Sahne unterheben. Mit einer Prise Chilipulver und falls nötig noch mit einer kleinen Prise Salz würzen.

Das Parmesanmousse in zwei tiefe Teller oder Servierschalen füllen und kalt stellen.

Den Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen, die Spargelstangen schräg in 3 bis 4 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in Salzwasser noch leicht bissfest kochen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen. Zitrone auspressen und ein paar Spritzer Zitronensaft auf den Spargel geben, mit etwas Olivenöl und Chilisalz marinieren.

Für die Garnitur die Südtiroler Speckscheiben halbieren und locker zu kleinen Röllchen eindrehen.

Die Speckscheiben mit den Spargelstücken dekorativ auf dem Parmesanmousse anrichten. Mit kleinen Kräuterblättchen garnieren und servieren.

Alfons Schuhbeck am 15. Juni 2016