

Törtchen von Räucher-Forelle, mariniertes Spargel

Für 4 Personen

Blinis:	2 Eier	250 g Buchweizenmehl	0,5 Würfel Hefe
125 ml Milch, heiß	Sonnenblumenöl	Wasser, warm	Zucker, Salz
Forellenmousse:	1 Limette	170 g Forelle, geräuchert	550 ml Sahne
5 Blatt Gelatine	Pfeffer, Salz		
Gelee:	300 ml Geflügelfond	10 cl Weißwein	5 cl Sherry
4 Blatt Gelatine	1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
1 EL Crème-fraîche	1 Glas Forellenkaviar		
Spargel-Salat:	1 Zitrone	1 Orange	500 g Spargel, weiß
2 Schalotten	1 EL Senf	1 Ei	2 EL Balsamico, weiß
80 ml Öl	1 Bund Schnittlauch	Pfeffer, Zucker	Salz
Deko:	8 Wachteleier	Paniermehl	Fett
Kapuzinerblüten	Shisokresse		

Blinis:

Die Eier trennen. Mehl, Salz und etwas Zucker mit frischer Hefe, Eigelb und etwas warmen Wasser zu einem Vorteig mischen, warm stellen und gehen lassen. Wenn der Teig bis zum Schüsselrand gegangen ist, mit einem Holzlöffel durchrühren und löffelweise heiße Milch (die Menge ist Gefühlssache) unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Der Teig sollte dann die Konsistenz von Pfannkuchenteig haben; eher etwas dickflüssiger. Den Teig noch einen Moment gehen lassen. Sollte er zu dickflüssig sein, warme Milch hinzugeben. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und darin Teigplätzchen goldgelb ausbacken.

Forellenmousse: Den Saft der Limette auspressen. Die Forelle mit 300 Milliliter Sahne aufkochen und mit einem Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die warme Forellenmasse einrühren. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Die restliche Sahne anschlagen und zunächst ein Drittel und dann den Rest unterheben. Die Blini mit einem Kuchenring ausstechen und der Länge nach halbieren. Anschließend Blinteig mit Forellenmousse abwechselnd in die Kuchenringe schichten.

Gelee: Den Fond mit Weißwein und Sherry aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin aufwärmen. Den Fond auskühlen lassen und auf das Törtchen geben. Die Törtchen im Kühlschrank fest werden lassen und aus den Formen schneiden. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch putzen und fein hacken. Die Ränder des Törtchens mit den gehackten Kräutern garnieren und in Tortenstücke schneiden. Die Stückchen mit Crème-fraîche und Kaviar garnieren.

Spargel-Salat: Den Saft der Zitrone und Orange auspressen. Die Spargelstangen schälen und circa einen Zentimeter vom Ende abschneiden. Im Anschluss die Spargelstangen in Zitronen- und Orangenwasser circa sieben bis acht Minuten blanchieren. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und mit Senf, Spargelfond, Eiweiß und Essig mixen. Das Öl anschließend vorsichtig dazu laufen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken und dann die noch heißen Spargelstangen hinein geben und für einige Zeit (am besten über Nacht) darin ziehen lassen. Den Schnittlauch kurz blanchieren und jeweils drei Spargelstangen damit zu einem Bund zusammenzubinden.

Deko: Die Wachteleier zwei Minuten kochen. Anschließend panieren und in heißem Fett goldgelb ausbacken. Das Gericht mit Kapuzinerblüten und Shisokresse garnieren.

Nelson Müller am 13. Mai 2011