Spargelmousse



Zutaten

10

- 625 g weißer Spargel
- 20 Garnelen
- 250 ml Schlagsahne
- 25 g Bresc WOKlook (WOK Knoblauch)
- 13 g Thai yellow curry (Thailändisches gelbes Curry)
- 10 Bresc Cherry tomatoes garlic lemongras (Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras)
- 8 Gelatineblätter
- Bouillon
- Kresse

Zubereitung

Das Endstück des Spargels abschneiden und die Haut am Ende des Spargels etwas abschälen. Den Spargel in einer Schicht Brühe 20 Minuten lang garen. In der Zwischenzeit die Gelatine 5 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Den Spargel abgießen und 100 ml Kochflüssigkeit auffangen. Die gut ausgedrückte Gelatine in der heißen Kochflüssigkeit unter Rühren auflösen. Den Spargel in Stücke schneiden. Den Spargel mit der gesammelten Kochflüssigkeit und dem Thai yellow curry pürieren. Die Mischung abkühlen lassen. Die steif geschlagene Sahne hinzugeben. Das Mousse in kleine Gläser gießen und im Kühlschrank steif werden lassen. Die Garnelen mit dem WOKlook braten. Die Kirschtomaten und Garnelen abwechselnd auf Spieße stechen. Die Gläschen mit dem Spieß und einem Kressestiel garnieren.

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Gelbes thailändisches Curry 450 g



Bresc Knoblauch & Frühlingszwiebeln WOK 450g



Bresc Süßsaure Kirschtomaten, Knoblauch, Zitronengras 1100g