

# Spargelmousse

## IM PARMESANKÖRBCHEN MIT BASILIKUMÖL



### Zutaten für 4 Personen:

1 Bund	Basilikum
150 ml	Traubenkernöl
100 g	Crème fraîche
4 Blatt	Gelatine
250 ml	Sahne
400 g	grüner Spargel
1 EL	Olivenöl
50 g	Pinienkerne
150 g	Parmesan
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft	

### Von Lacroix benötigen Sie:

200 ml	Spargel-Creme-Suppe „Asperge“
20 g	Spargel-Paste

### Zubereitungszeit:

50 Minuten

### Zubereitung:

Basilikumblätter mit dem Traubenkernöl feinpürieren und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Das Basilikumöl am nächsten Tag durch ein feines Sieb passieren.

Spargel-Creme-Suppe, Crème fraîche und Spargel-Paste feinpürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit 2 EL der Spargelcreme erwärmen. Wenn sich die Gelatine gelöst hat, die restliche Creme dazugeben und alles in eine Schüssel füllen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken. Beginnt die Creme langsam fest zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Anschließend die Spargelmousse kaltstellen.

Das untere Drittel des grünen Spargels schälen, in 2 cm große Stücke schneiden. 3–4 Minuten in Salzwasser kochen

und mit kaltem Wasser abschrecken. Spargelstücke mit Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl und Zitronensaft würzen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten.

Parmesan feinreiben und 2 gehäufte EL in eine kleine beschichtete Pfanne geben. Etwas andrücken und goldbraun braten. Den Parmesan aus der Pfanne nehmen und über eine umgedrehte kleine Schüssel oder Tasse legen. Auf diese Weise noch 3 weitere Körbchen herstellen.

Spargelmousse und Spargelsalat in den Körbchen anrichten. Mit Pinienkernen und Basilikumöl garnieren. Servieren Sie dazu noch kleine junge Salatblätter oder etwas Kresse.