

Gemüse eiskalt

Die sommerliche Kreation: Eis vom weißen Spargel

Holger Mootz ist Chefkoch des Restaurants Märkische Stuben im Hotel „Residenz am Motzener See“ in Motzen und Mitglied des Netzwerks regionaler Spitzenköche „Brandenburg unter Dampf“. Er präsentiert:

Weißes Spargeleis mit Mousse vom grünen Spargel, Kerbel und Mandelkrokant

Zutaten

400 ml Spargelfond (gewürzt)
125 g Glucose
50 g Zucker, 1 Prise Salz
200 g gekochter und passierter weißer Spargel

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, kochen, mit dem Küchenmixer pürieren. Das Püree abschmecken und durch ein Sieb streichen. Das Spargelwasser auf 400 ml einkochen lassen. In den warmen Spargelfond den passierten Spargel, Salz, Zucker, Glucose geben und die Masse in der Eismaschine gefrieren. Vor dem Servieren mit einem heißen Löffel Nocken abstechen.

Grünes Spargelmousse

Zutaten

200g gekochter und passierter grüner Spargel
250 ml Milch



Spargeleis mit Mousse und Krokant.

FOTOS: DPA; FIRMENFOTOS

½ Stck. Vanilleschote
60 ml Eiswein oder süßer Dessertwein
60 g Zucker, 4 Stck. Eigelb
4 Blatt weiße Gelatine
150 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Milch mit Zucker und Vanille zum Kochen bringen. Gelatine einweichen, Eigelb und Eiswein in einen Anschlagkessel auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, die warme Milchmischung zugeben und auf dem Wasserbad zur Rose abziehen, also langsam eindicken. Die eingeweichte Gelatine zugeben und im Eiswasser kalt rühren. Wenn die Masse ca. 28 Grad Celsius hat, das Spargelpüree und dann die geschlagene Sahne

unterziehen. Die Masse in Ringformen abfüllen und kalt stellen. Wer mag, kann ein Gelee aus gesüßtem Spargelfond mit Gelatine herstellen und über das Mousse gießen. Vor dem Servieren aus den Ringen nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

Mandelkrokant

Zutaten

100 g geschälte Mandelkerne,
100g Zucker
1 Prise Vanillemark

Zubereitung

Zucker mit den Mandeln und der Vanille in einen Topf geben, auf der Herdplatte karamellisieren lassen, abkühlen und im Küchenmixer grob zerkleinern.

Gemüse eiskalt

Die sommerliche Kreation: Eis vom weißen Spargel

Holger Mootz ist Chefkoch des Restaurants Märkische Stuben im Hotel „Residenz am Motzener See“ in Motzen und Mitglied des Netzwerks regionaler Spitzenköche „Brandenburg unter Dampf“. Er präsentiert:

Weißes Spargeleis mit Mousse vom grünen Spargel, Kerbel und Mandelkrokant

Zutaten

400 ml Spargelfond (gewürzt)
125 g Glucose
50 g Zucker, 1 Prise Salz
200 g gekochter und passierter weißer Spargel

Zubereitung

Den weißen Spargel schälen, kochen, mit dem Küchenmixer pürieren. Das Püree abschmecken und durch ein Sieb streichen. Das Spargelwasser auf 400 ml einkochen lassen. In den warmen Spargelfond den passierten Spargel, Salz, Zucker, Glucose geben und die Masse in der Eismaschine gefrieren. Vor dem Servieren mit einem heißen Löffel Nocken abstechen.

Grünes Spargelmousse

Zutaten

200g gekochter und passierter grüner Spargel
250 ml Milch



Spargeleis mit Mousse und Krokant.

FOTOS: DPA; FIRMENFOTOS

½ Stck. Vanilleschote
60 ml Eiswein oder süßer Dessertwein
60 g Zucker, 4 Stck. Eigelb
4 Blatt weiße Gelatine
150 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Milch mit Zucker und Vanille zum Kochen bringen. Gelatine einweichen, Eigelb und Eiswein in einen Anschlagkessel auf einem kochenden Wasserbad aufschlagen, die warme Milchmischung zugeben und auf dem Wasserbad zur Rose abziehen, also langsam eindicken. Die eingeweichte Gelatine zugeben und im Eiswasser kalt rühren. Wenn die Masse ca. 28 Grad Celsius hat, das Spargelpüree und dann die geschlagene Sahne

unterziehen. Die Masse in Ringformen abfüllen und kalt stellen. Wer mag, kann ein Gelee aus gesüßtem Spargelfond mit Gelatine herstellen und über das Mousse gießen. Vor dem Servieren aus den Ringen nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

Mandelkrokant

Zutaten

100 g geschälte Mandelkerne,
100g Zucker
1 Prise Vanillemark

Zubereitung

Zucker mit den Mandeln und der Vanille in einen Topf geben, auf der Herdplatte karamellisieren lassen, abkühlen und im Küchenmixer grob zerkleinern.