

Spargelmousse an Estragonsauce TM31

4 Portionen

Spargelmousse		Estragonsauce	
500 g	Wasser	500 g	Wasser
1 TL	Salz	50 g	Porree, nur den weißen Teil, in Stücken
120 g	Kartoffeln, in Stücken	50 g	Fenchel, in Stücken
600 g	Spargel, geschält	50 g	Sellerie, in Stücken
50 g	Magerquark	50 g	Kartoffeln, in Stücken
2 TL	Mandelöl	1 TL	Salz
2	Eier, Größe L oder XL	2 Prisen	Pfeffer
1 Msp.	Cayennepfeffer	1	Lorbeerblatt
		10 g	Olivenöl
		3 Stängel	Estragon

Spargelmousse:

- Wasser und ½ TL Salz in den Mixtopf geben, Gareinsatz einhängen und Kartoffeln einwiegen.
- Spargel in den Varoma geben, aufsetzen und **ca. 25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
- Varoma abnehmen, Gareinsatz zur Seite stellen und Mixtopf leeren.
- Vom Spargel die Spitzen auf 3 cm abschneiden und zur Seite legen.
- Die unteren Spargelenden, gegarte Kartoffeln, Quark, Eier, 1 TL Öl, ½ TL Salz und Cayennepfeffer in den Mixtopf geben und erst **5 Sek./Stufe 5**, dann **5 Sek./Stufe 10** pürieren und abschmecken.
- Mit dem restlichen Öl 4 Förmchen ausfetten, die Spargelmousse einfüllen und in den Varoma stellen.





Unser Bestes für Ihre Familie

Estragonsauce:

- Wasser, alle Gemüse, außer den Spargelspitzen, Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **17 Min./Varoma/Stufe 1** garen.
- Spargelspitzen in den Varoma zugeben und **1 Min./Varoma/Stufe 2** erwärmen.
- Varoma abnehmen, Mixtopfinhalt **20 Sek./Stufe 10** zu einer sämigen Sauce pürieren, Öl zugeben und **10 Sek./Stufe 10** aufschlagen.
- Die geschnittenen Estragonblättchen zur Sauce geben und **2 Sek./Stufe 3** verrühren.

- Mousse auf Teller stürzen, mit Spargelspitzen und der Estragonsauce servieren.
- Nach Wunsch können dazu Kartoffeln gereicht werden.

