



# SPARGELMOUSSE



Viel Freude beim Kochen!

A photograph of several white asparagus spears (Spargel) lying on a dark, textured surface. A metal peeler is positioned to the right of the spears. The spears are pale yellowish-white, indicating they are blanched. The background is dark and slightly out of focus. On the left side of the image, there is a decorative overlay consisting of several overlapping, semi-transparent, reddish-brown geometric shapes.

# Spargel – Saison von Ende April bis 24. Juni

Die beste Qualität in Süddeutschland werden in Baden und Bayern geerntet. Ohne Lichteinfluss bleiben die Stangen während ihres Wachstums makellos weiß, ragen die Köpfe aus der Erde in die Sonne, verfärben sie sich violett und entwickeln Bitterstoffe.

## Die Ernte

Der Spargelanbau ist sehr mühsam. Die aufwendigste Arbeit ist jedoch die Ernte. Der Spargelbauer und seine Erntehelfer müssen jeden Tag von morgens bis abends die Spargelreihen abgehen und nachsehen, ob eine Stange durch den Erdboden treibt.

Die Erde wird vorsichtig bis in 40 cm Tiefe von dem Spross entfernt. Der Spargel wird dann mit einem speziellen Messer abgestochen. Dabei muss der Ernter darauf achten, dass er keine anderen Triebe zerstört.

Anschließend wird die Erde wieder in das entstandene Loch geworfen und mit einer Maurerkelle geglättet, damit der nächste Spross heranwachsen kann.



A close-up photograph of a gourmet dish. The main focus is a piece of bright orange salmon, possibly smoked, resting on a bed of light green herb sauce. To the left of the salmon is a dollop of white cream. A purple chive flower and a green herb leaf are used as garnishes. The dish is served on a white plate with a delicate floral pattern in green and purple. In the background, several dark, round objects, likely olives, are visible. The image is partially overlaid with a dark blue diagonal graphic on the left side.

# Rezept

gewusst wie!



## Merkregel für den Einkauf

Frischen Spargel erkennt man an den feuchten weißen Schnittflächen, sowie den festen geschlossenen Köpfen. Er ist stramm, fest, nicht biegsam und bricht leicht. Da Spargel häufig in Wasser aufbewahrt wird, ist das Quietschen beim Aneinanderreiben keine Frischegarantie.





150 g Spargel  
150 g Sahne  
Salz, Zucker, Pfeffer  
3 Blatt Gelatine  
1 Eiweiß

# Zubereitung

1. Spargel entsprechend vorbereiten (schälen, Enden abschneiden)



2. Spargel in 2cm große Stücke schneiden



3. Spargel in einem Topf mit Sahne weich garen



4. Spargel pürieren, abschmecken



5. Gelatine im warmen Püree auflösen



6. Püree abkühlen lassen

7. Eischnee unterheben



8. Nocken formen



Guten Appetit!  
....

