

SPARGELPARFAIT MIT RÄUCHERAAL, SCHALOTTEN-KERBELVINAIGRETTE

FÜR 4
PERSONEN



ORIGINALREZEPT VON
STERNEKOCH MARKUS SEMMLER

Markus Semmler
kochkunst  ereignisse

FÜR DAS SPARGELPARFAIT

300 g	geschälter Spargel
100 g	Räucheraal
8 Blatt	Gelatine
300 g	Sahne, geschlagen
4 - 6 TL	Kaviar
	Saft von ½ Zitrone
	Salz
	etwas zerzupfter Friséesalat und Kerbel für die Dekoration

VINAIGRETTE

50 g	Schalotten sehr fein gewürfelt
10 ml	weißer Balsamico
100 ml	Sauternes
1 TL	Honig
100 ml	Mineralwasser
100 ml	Oliveneröl
1 Bund	Kerbel
	Salz

ZUBEREITUNG

300 g gekochten Spargel abwägen und fein pürieren. Die Gelatine einweichen und auflösen; in das lauwarme Spargelpüree einrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben; mit Salz abschmecken und in die ausgelegten Ringe einfüllen. Mit etwas Spargelgelée mit Räucheraalwürfeln abschließen.

Das Spargelparfait mit einem dünnen Messer vorsichtig vom Rand der Ringform lösen, aus der Form gleiten lassen und auf den Teller setzen.

Etwas Frisée und Kerbel und Räucheraalwürfel um das Spargelparfait legen und mit der Vinaigrette beträufeln.