

parfait von weissem spargel mit ibericoschinken

...für 10 portionen ... in der vorsepeise



passend zum mayotisch mit dem thema spargel, hier das rezept
für den starter ...
astrein am tag vorher vorzubereiten; vielleicht auch mit räucherlachs
zu kombinieren oder einem kalbsfilet; die parfaitmasse kann frau
auch als nocken abstechen (dann wird der schinken in kleine streifen
geschnitten & unter die masse gehoben) & als beilage geben ...

ca. 500g ibericoschinken, hauchdünn geschnitten
400g geschälter weisser spargel
½ geflügelfond
(je hochwertiger dieser schmeckt, desto besser)
200g kalte butter in kleine stücke geschnitten
14 bl eingeweichte gelatine
400g leicht gesalzene & steif geschlagene sahne, mind. 33%
salz, weisser pfeffer, zitrone, noilly prat
6 stangen geschälten grünen spargel

los geht's ...

zunächst wird eine pastetenform (oder kastenform)
mit klarsichtfolie ausgelegt;
nun legen sie darauf die form mit dem geschnittenen schinken
grosszügig aus & denken sie daran, dass später der schinken
noch nach oben umgeschlagen werden muss, damit das parfait
vollständig mit dem schinken umwickelt ist !

schneiden sie den weissen spargel in kleine stücke
& blanchieren ihn in der geflügelbrühe ca. 5 min. bis er gar ist;
nun pürieren sie alles mit dem stabmixer,
danach geben sie die gelatine hinzu & montieren die kalte butter
ebenfalls mit dem stabmixer;
anschliessend passieren sie alles;
wenn der spargelfond sehr gut abgekühlt ist,
heben !!!!! sie die sahne unter...
die masse muss schön luftig sein, ähnlich einer
mousse au chocolat.
schmecken sie alles nochmals sehr gut ab
& geben sie die masse in die form...
passen sie mit salz auf, der schinken gibt seines dazu !
über nacht im kühlschrank stocken lassen.
tranchen schneiden & mit dem grünem spargel,
den ich dazu mit kräutern & knoblauch anbrate anrichten.
& daran denken ...



! bon profit !