



HUG Choux mit Morchelfüllung und Spargeln

Eine exklusive HUG Vorspeise – speziell kreiert von Spitzenkoch Oskar Marti, Restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Rezept für ca. 10 HUG Choux 7,5 cm

Zutaten

15 weisse Spargeln; gekocht
Frische Kräuter

Morchelmousse:

150 g frische Morcheln; geputzt,
gewaschen und geschnitten
1 grosse Schalotte; fein gehackt
30 g Butter
20 g Mehl
1 Spritzer Cognac
½ dl Bratenjus
2 dl Milch
3 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser
eingeweicht
2 dl geschlagener Rahm
1 EL Bärlauchpaste
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Schalotten und die Morcheln kurz in einer Pfanne im Butter dünsten, leicht mit Mehl bestäuben, mit Cognac und Bratenjus ablöschen, aufkochen und in der Milch ca. 5 Minuten gut kochen. Alles im Mixer fein mixen. Die gut ausgepresste Gelatine, die Bärlauchpaste, Salz und Pfeffer in die noch warme Masse geben. Küchen-warm auskühlen lassen und zuletzt den geschlagenen Rahm darunter ziehen. In eine passende Schüssel geben und ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Windbeutel aufschneiden. Die Spargelspitzen 4cm lang schneiden und der Länge nach halbieren. Den Rest der Spargeln in feine Scheiben schneiden und in die Beutel verteilen. Mit einem in heisses Wasser getauchten Esslöffel kleine Coquilles aus der Morchelmousse stechen.

Anrichten und mit den Spargelspitzen ausgarnieren. Nach Wunsch mit frischen Kräutern garnieren.

