

Flundernousse auf Spargelsauce

Zutaten für 4 Personen

		Fischmousse	
300	g	Flunderfilets (ev. Rotzungen)	
1	EL	Zitronensaft	Filets beträufeln
2	dl	Weisswein	
½	TL	Salz	
1		Schalotte	gehackt
1	Zweig	Estragon	Aufkochen, Filet darin zugedeckt 4 Min. ziehen lassen (pochieren). Im Sud auskühlen. Mit wenig Sud pürieren, ev. durch Sieb streichen.
125	g	Saurer Halbrahm	
2	EL	Zitronensaft	
		Pfeffer aus der Mühle	
1	MS	Cayennepfeffer	
¼	TL	Salz	Zugeben, sorgfältig mischen
2	TL	Gelatinepulver (od. 4 Blatt Gelatine)	
3	EL	Weisswein	Im Wasserbad quellen und flüssig werden lassen. Unter Fischmasse rühren und kühl stellen.
1.5 – 2	dl	Rahm	Steif schlagen, unter Fischmasse ziehen. In Gefrierbeutel abfüllen, Ecke wegschneiden und in runde Förmchen füllen (1½ - 2 dl). 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
		Spargelsauce	
400	g	Grüne Spargeln (Dose)	6 Stück für Dekoration beiseite legen, restliche in kleine Stücke schneiden.
1	TL	Senf	
½	EL	Cognac	
1	MS	Cayennepfeffer	
½	EL	Zitronensaft	
		Salz	
1	dl	Doppelrahm	Alles pürieren und durch Sieb streichen.
		Servieren	
			Etwas Sauce auf Teller geben. Fischmousseförmchen kurz in heisses Wasser tauchen und Inhalt auf breiten Spachtel stürzen und Köpfchen in Sauce setzten. Mit restlichen Spargeln dekorieren.