

## Spargelsülze

*Rezept von Werner A. Krüger, Inhaber und Küchenchef  
des Restaurants "Zum Gutshof Oppershausen"*



ZUM GUTSHOF  
OPPERSHAUSEN

### *Zutaten:*

- 500 g grüner und weißer Spargel
- 350 ml Spargelfond
- mit Salz und Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken
- 6 bis 8 Blatt Gelatine

### *Zubereitung:*

Grüner und weißer Spargel in ca. einen Zentimeter lange Rauten schneiden und in eine quadratische Form füllen.

Spargelfond erwärmen, abschmecken und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Spargel mit dem Fond aufgießen und kalt stellen.

Die fest gewordene Sülze stürzen und in Dreiecke schneiden.

Im Restaurant "Zum Gutshof Oppershausen" wird die Spargelsülze mit weiteren Komponenten, wie zum Beispiel fermentiertem Pfeffer, Wildkräutern, Sauerrahm und Serranoschinkenchip serviert.