

Feldsalatmousse mit Rehschinken

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.
zzgl. Zeit zum Kühlen

Zubereitung

Feldsalat und Petersilienblätter zusammen mit der Milch sehr fein Mixen. Mit Schmand glattrühren, mit Zitronenabrieb, Senf, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die aufgelöste Gelatine unterrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Die Masse danach in eine passende Form abfüllen und kaltstellen.

Mein Tipp: Servieren sie dünne Scheiben geröstetes Bauernbrot, sowie eine Trüffel-Kartoffelmayonnaise dazu.

100 g Kartoffeln (gekocht)
1 Knoblauchzehe
1 frisches Eigelb
100 ml Rapsöl
4 EL flüssige Gemüsebrühe
1 EL Senf
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz
Trüffelöl

Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken. Zusammen mit Eigelb und Knoblauch zu einer cremigen Paste verrühren. Nun ganz langsam das Öl einfließen lassen und dabei mit der Gabel ständig und kräftig rühren. So gewinnt die Mayonnaise immer mehr an Volumen. Wenn die Mayonnaise richtig fluffig und cremig ist, die flüssige Brühe hinzugeben und mit Senf, Zitronensaft, Salz und Trüffelöl abschmecken.

Damit die Mayonnaise gut gelingt, müssen alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

Einkaufsliste

40 g Feldsalat
5 Blätter Petersilie
50 ml Milch
150 g Schmand
1 Zitronenabrieb
15 g körniger Senf
25 g Honig
3 Blätter Gelatine
100 ml geschlagene Sahne
12 Scheiben Rehschinken
Pfeffer, Salz