

# Steinpilzmousse mit Rehschinken

Von: Beate Rothärmel  
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 30 Min.  
Zzgl. Kühlzeit

## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Steinpilze fein hacken und farblos anschwitzen. Mit Weinbrand ablöschen und mit Fond, Einweichwasser der Steinpilze und Sahne auffüllen. Ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Mixstab sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Ergibt ca. 300 g Grundmasse.

Eingeweichte Gelatine mit der Grundmasse verrühren und geschlagene Sahne unterziehen. In geeignete Formen füllen und kaltstellen.

Zum Anrichten eventuell etwas Feldsalat für die Deko bereitstellen. Den Rehschinken dünn aufschneiden und auf Tellern mit der Mousse anrichten.

## Einkaufsliste

Grundmasse

100 g tiefgefrorene Steinpilze  
20 g getr. Steinpilze  
20 g Butter  
50 g Zwiebel  
100 ml Gemüsefond  
50 ml Einweichwasser Steinpilze  
150 ml Sahne  
1 Knoblauchzehe frisch

Salz

Pfeffer

1 EL Aceto Balsamico

2 cl Weinbrand

300 g Grundmasse

4 Blatt Gelatine

100 g Sahne

300 g Rehschinken