Schinkenmousse auf Gurke und Pumpernickel

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 3 h 35 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 5 Personen

200 g	gekochter Schinken in Tranchen vom Schweizer Schwein
1 1/2 Blatt	Gelatine
100 g	Rahmquark
1 1/2 EL	grober Senf
1 dl	Rahm
1 EL	Weisswein
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
0.5	Salatgurke
25	Pumpernickel (Rondellen)
15 g	Zwiebelsprossen oder Kresse
	rosa Pfefferkörner

Nährwerte

1 Stück enthält ca.:

62	kcal
3 g	Eiweiss
4 g	Kohlenhydrate
3 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Anstatt Rondellen sehen auch kleine Quadrate hübsch aus – und wer Pumpernickel nicht mag, kann problemlos Toastbrot verwenden.

Zubereitung

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Schinken in Würfel schneiden und mit dem Quark und dem Senf im Cutter zu einer möglichst feinen Masse pürieren.
3. Rahm steif schlagen.

4 In einer kleinen Pfanne den Weisswein erwärmen. Gelatine ausdrücken und im Wein auflösen. 2?3 Esslöffel Schinkenmasse unterrühren, diese dann zur restlichen Schinkenmasse geben und untermischen. Zuletzt den Rahm unterheben und die Mousse mit Salz und Pfeffer würzen. Mousse zugedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen.

5 Die Gurke waschen, in Scheiben schneiden.

6 Gurkenscheiben auf Pumpernickel anrichten. Mit zwei Löffeln kleine Nocken aus dem Mousse formen und auf die Gurkenscheiben setzen. Mit Zwiebelsprossen oder Kresse garnieren und mit etwas zerdrücktem rosa Pfeffer bestreuen.