


Schinkenmousse auf Gurke und Pumpernickel



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 3 h 35 min

 Aktivzeit: 35 min

 Einfach



Zutaten

für 5 Personen

- 200 g** gekochter Schinken in Tranchen vom Schweizer Schwein
- 1.5 Blatt** Gelatine
- 100 g** Rahmquark
- 1.5 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.