



KRESSEMOUSSE

Zutaten: 4 Portionen

25 dag Mascarpone, 1 B. Kräutergervais, ½ B. Joghurt,
5 Blatt Gelatine, 1 B. Kresse, Petersilie, Salz, Pfeffer aus
der Mühle, Zitronensaft, eventuell etw. engl. Sauce

Oberskren: 1/8l Becher Obers, Kren nach Bedarf

Garnitur: Salatbouquet, Marinade – Lachsrose, Zitronenfächer

ZUBEREITUNG

- Parfaitform mit etwas Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen
- Gelatineblätter kalt einweichen – in wenig heißer Flüssigkeit auflösen
- Mascarpone, Gervais, Joghurt und aufgelöste Gelatine verrühren – Kresse und alle Gewürze untermengen
- Obers aufschlagen und Kren unterziehen
- Masse in die Form füllen, mit Folie abdecken
- Mousse kühlstellen (anfangs für 1 Stunde frieren, dann nur kühlen)
- Salatbouquet, Marinade und Garnitur vorbereiten
- Mousse auf Backblech stürzen, portionieren
- Anrichten und Garnieren

