

Mousse von Kräutern mit knackigen Blattsalaten

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus mit Gästehaus Bsteh



Mousse von Kräutern mit Blattsalat © Rita Newman

Infos

Sommergericht

 04:10 h  Leicht

Merkmale

- Fit & Gesund
- Glutenfrei
- Low-Carb

- Schweinefleisch

Zubereitung

- Topfen und Kräuter vermischen und würzen.
- Eingeweichte Gelatine in etwas Wein erwärmen und unter die Masse heben. Zum
- Schluss Schlagobers schlagen und vorsichtig unterheben.
- Im Kühlschrank 4-5 Stunden kühl stellen.
- Zum Anrichten mit einem warmen Löffel Nockerl abstechen und mit den Salaten und Rohschinken anrichten.

Zutaten

- 250 g Topfen
- 100 g Schlagobers
- ½ Blatt Gelatine
- Salz
- weißer Pfeffer
- etwas grüner Veltliner
- gehackte Kräuter (zB: Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpernelle, Bärlauch)
- Blattsalate
- Rohschinken

Zutaten für 4 Portionen