

Pikantes Wildkräutermousse mit Chilifäden

Rezept-Info:

Personenzahl:	8-10
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	3-4 Stunden
Schwierigkeitsgrad:	schwer

Zutaten:

2 TL	Agar-Agar-Pulver, leicht gehäuft	~ ¾ TL	Steinsalz
200 ml	Gemüsebrühe	2 Pr	Pfeffer, gemahlen
250 g	Sauerrahm 10%	2 Pr	Koriander, gemahlen
50 g	Doppelrahmfrischkäse	100 g	Sahne, geschlagen
1 TL	Senf, mittelscharf	1 EL	Chilifäden oder Rosa Pfeffer, ganz
1 TL	Apfeldicksaft oder Blütenhonig	3-4 EL	Wildkräuterblüten
50 g	Wildkräuter, fein geschnitten		

Zubereitung:

Das Agar-Agar-Pulver mit der kalten Gemüsebrühe verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend aufkochen und 3-4 Minuten kochen lassen. Den Topf zum abkühlen beiseite stellen. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Doppelrahmfrischkäse, Senf, Apfeldicksaft, Wildkräuter und die Würzzutaten verrühren. Die Sahne steif schlagen. Nun etwas Sauerrahmmasse in die abgekühlte Agar-Agar-Masse geben (temperieren), dann alles zurück in die Sauerrahmmasse rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine Schüssel füllen und 3-4 Stunden ruhen lassen. Mit einem Esslöffel Nocken portionieren, mit Chilifäden und Wildkräuterblüten garnieren und servieren. Dazu kann ein Wildkräuter-Dinkel-Baguette gereicht werden.