



Schwarzwälder Schinkenmousse mit Pfifferlingsgelee

Das Rezept einer Terrine von Schinkenmousse von Ludwig Bechter vom Gasthaus Lamm in Bühl verspricht eine köstliche Vorspeise.
– Zu recht!

12 Personen

ZUTATEN:

SCHINKENMOUSSE:

100 g Schwarzwälder Schinken
300 ml Geflügelbouillon
50 ml Sahne
2 Blatt Gelatine
150 ml geschlagene Sahne
50 g kleine Schinkenwürfelchen als Einlage
weißer Pfeffer aus der Mühle

PFIFFERLINGSGELEE:

200 g ausgesuchte kleine Pfifferlinge
150 ml klarer, konzentrierter Geflügelfond
3 Blatt Gelatine
je 1 EL kleine, gegarte Gemüsewürfelchen von Lauch, Karotten und Sellerie

1 SCHINKENMOUSSE: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Schwarzwälder Schinken in Streifen schneiden und mit sehr milder **Geflügelbouillon** (der Schinken gibt viel Salz frei) ca. 10 Minuten lang kochen, bis die Flüssigkeit auf die Hälfte eingekocht ist. 50 ml Sahne dazu geben und einmal aufkochen lassen. Nun das Ganze mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb streichen.

2 Die Gelatine gut ausdrücken und in der noch warmen Brühe auflösen. Auf Eiswasser abkühlen, bis die Brühe dickflüssig wird. Die geschlagene Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Terrinenform mit Klarsichtfolie auslegen und bis zu etwa 2/3 mit der Schinkenmousse einfüllen. 3 Stunden lang im Kühlschrank kalt stellen.

3 PFIFFERLINGS-GELEE: Karotten, Lauch und Sellerie in ganz kleine Würfelchen schneiden und in Salzwasser weich kochen. In kaltem Wasser abschrecken, danach in ein Sieb schütten und leicht ausdrücken. Pfifferlinge putzen, waschen und in der Salatschleuder trocken schleudern. Auf ein Küchentuch zum Trocknen flach verteilen.

4 Die Gelatine 10 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen. Die Geflügelbrühe aufkochen, die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. In eine Metallschüssel umschütten, in Eiswasser stellen und etwas abkühlen. Die Pfifferlinge in Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Brühe geben. Die Gemüsewürfelchen ebenfalls dazu geben. Bevor das Gelee fest wird, auf die Schinkenmousse verteilen. Nochmals 3 Stunden kalt stellen.

5 ANRICHTEN: Beim Anrichten die Terrine mit dem Elektromesser in Scheiben schneiden, je Person 2 Scheiben mit einem kleinem gemischten Salat oder/und mit grünen Spargelspitzen und dünnen Scheiben Schwarzwälder Schinken garnieren. – Man kann die Mousse auch in schöne Weingläser füllen und das Pfifferlingsgelee darauf gießen.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com