



Schinkenmousse

Sie ist so zart, dass sie beinahe auf der Zunge zergeht. Mit frischen Kräutern oder mit dem leicht salzigen Portulak garniert und mit getoastetem Brot serviert, ist die Schinkenmousse eine gediegene Vorspeise. Auch als Canapé serviert schmeckt sie ausgezeichnet und ist es eine gute Bereicherung zum Apéro.

Das Rollschinkli ist gepökelt und geräuchert, damit wird die Mousse besonders aromatisch. Es muss bereits vorgekocht sein, da bietet sich auch einen Rest von einem Schinkenschmaus an. Gewürze braucht es nebst Senf nicht mehr viel, aber ein guter Schuss Portwein verleiht der Mousse das gewisse Etwas.

Zutaten (4-5 Vorspeisen)

250g	Rollschinkli gekocht
1dl	Milch
1El	Dijon-Senf
2	Blätter Gelatine
4cl	weisser Portwein
1,2dl	Vollrahm
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Portulak zur Garnitur

Zubereitung

Rollschinkli zu kleinen Würfelchen schneiden. In ein hohes Gefäss geben, Senf und Milch zugeben. Mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. In eine Schüssel geben

Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Portwein leicht erwärmen, Gelatine aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und zum Portwein geben, verrühren bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Nacheinander 2 Esslöffel des pürierten Schinkens in den Portwein einrühren. Das verhindert, dass sich Gelatineknöllchen

bilden können. Portwein unter die Schinkenmasse mischen und für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Vollrahm steif schlagen und unter die Schinkenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Pastetenform inwendig mit Wasser befeuchten und mit Haushaltfolie auskleiden. An der befeuchteten Form haftet die Folie besser. Schinkenmasse einfüllen und mit Folie abdecken. Mit einem Deckel leicht beschweren. Für mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

Zum Anrichten Schinkenmousse zu 1cm dicken Scheiben schneiden, mit frischen Kräutern garnieren, Portulak passt sehr gut, dazu Toastbrot reichen.







Schinkenmousse angesulzt kühlstellen



