Champignon-Mousse auf Hagebuttenlatwerge

Champignons sind nicht sehr aromaintensiv, erst beim Braten entwickeln sie ein kräftigeres, schönes Röstaroma und schrumpfen dabei aber auch recht stark ein. Natürlich kann man auch kräftiger schmeckende Steinpilze oder Morcheln verwenden. Doch ist gerade auch das feine Aroma von gerösteten Champignons sehr reizvoll.

Angerichtet habe ich die Mousse auf wenig Hagebuttenlatwerge, die ich mit Wasser verdünnt habe, damit sie nicht zu intensiv ist und die Mousse zu stark konkurrenziert.

Die Champignon-Mousse wird am besten mit Weissbrot oder Toast serviert.

Zutaten (3-4 Vorspeisen)

300g	Champignons (weiss oder braun)
1	kleine Zwiebel
1	handvoll glatte Petersilie
1El	frischer Oregano
3El	Vollrahm
1	Ei
2	Blatt Gelatine
1El	Hagebuttenlatwerge
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Champignons putzen und in kleine Stücke schneiden. 2 grössere Champignons für die Garnitur beiseite legen.

Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

Petersilie und Oregano grob hacken. Zwiebel fein hacken.

Bratbutter erhitzen, Zwiebel und Champignons zugeben und bei guter Hitze rösten bis sie eine kräftige braune Farbe zeigen. Kräuter dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Etwas auskühlen lassen und in einen Mixbecher geben.

Vollrahm in einem Pfännchen aufwärmen, Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und zugeben. Sobald die Gelatine geschmolzen ist, zu den Champignons geben.

Mit dem Stabmixer pürieren, wenn die Masse zu dick ist, etwas Vollrahm zugeben. Die Masse muss aber recht dicklich sein.

Die Masse für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie zu gelieren beginnt.

Ei aufschlagen und das Eiweiss abtrennen. Das Eiweiss schaumig rühren bis es steif ist. Unter die vorgekühlte Champignon-Masse heben. Am besten mit einem Schwingbesen, aber nur gerade so lange mischen bis das Eiweiss gut verteilt ist.

Die Masse mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Beiseite gelegte Champignons in Scheiben schneiden, in Bratbutter anrösten und mit etwas Kräutersalz würzen.

Hagebuttenlatwerge mit heissem Wasser vermischen (1 Teil Latwerge, 2 Teile Wasser) und zu dünnen Spiegeln auf die Teller giessen.

Aus der Champignonmasse mit 2 Löffeln "Gnocchis" abstechen, formen und auf dem Hagebuttenspiel anrichten. Mit den frisch gebratnen Champignonscheiben dekorieren.

Rahm
Crème
Gelat

Gelatine in wenig Rahm auflösen

Eischnee unterziehen

"Gnocchi" formen