AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	Schweiz

MOUSSE MIT SCHAFS-FRISCHKÄSE



Rezept: Maurice Maggi. Einfache Vielfalt. AT-Verlag 2016 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das leichte Mousse mit Schafskäse lässt sich auch mit anderem Frischkäse zubereiten. (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1.5 dl	Milch	1 EL	Rosmarin, fein gehackt
0.5 TL	Agar-Agar	150 g	Frischkäse, Schaf
1 EL	Thymian, fein gehackt	1.5 dl	Rahm
		1 EL	Schnittlauch, Röllchen

ZUBEREITUNG

1. Das pflanzliche Geliermittel Agar-Agar in die Milch einrühren und aufkochen. Fein gehackten Thymian und Rosmarin dazugeben und 5 Min., ohne zu kochen, ziehen lassen. Vom Herd nehmen, Kräuter absieben und den zerriebenen Frischkäse einrühren. Auf Handwärme abkühlen lassen.
2. Den Rahm steif schlagen, Schnittlauch und Schlagrahm unter die Käsemasse ziehen. Je nach Salzgehalt des verwendeten Käses kann auf das obligate Abschmecken verzichtet werden. Mousse 2 Std. kalt stellen.

TIPP: Zusammen mit einem kleinen Salat - auf dem Foto Karottensalat - servieren. Hält sich im Kühlschrank 3 Tage.