AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

RANDENMOUSSE



Rezept: Migros-Magazin. Weihnacht geniessen, 2013 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die feine Herbstsüsse von Randen passt ausgezeichnet zu Meeresfrüchten wie Crevetten. Als Vorspeise öffnet das Mousse Auge und Gaumen. (+2 Std. kühlen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Randen, gekochte	1 EL	Olivenöl
3 Bl	Gelatine	1 Bd	Dill
15 g	Ingwer	100 g	Crème fraîche
150 g	Frischkäse	200 g	Crevetten
1 dl	Vollrahm		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Randen in Stücke schneiden, Ingwer dazu reiben und pürieren. Frischkäse dazugeben und mit Schwingbesen kräftig verrühren.
3. Gelatine tropfnass in kleiner Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen, wenig Randenpüree dazugeben, mischen und zum restlichen Püree rühren.
4. Rahm steif schlagen, dem Püree unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 dl grosse Gläser einfüllen. 2 Std. kühl stellen.
5. Mousse mit Crevetten, Crème fraîche und Dill garnieren und servieren.