

Gurkenmousse mit gebratenen Garnelen

Zutaten für 4 Personen

Gurkenmousse

1 Gurke

1 Bund Dill (fein geschnitten)

8 Blatt Gelatine

250 ml Schlagsahne

250 ml Flüssigkeit von der Gurken und evtl. etwas Gemüsebrühe

3 EL Gemüsebrühe

Gebratene Garnelen

4 große Garnelen (geschält)

50 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Gurkenmousse

Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne heraus schaben. Die Gurke in Würfel schneiden. Den Saft aus den Kernen auspressen und zu den Gurkenwürfeln geben. Evtl. noch etwas Gemüsebrühe hinzugeben und die Gurken mit einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen bis sie weich ist. 3 EL Brühe erhitzen, die Gelatine aus dem kalten Wasser herausnehmen, ausdrücken und in der warmen Brühe auflösen.

Die flüssige Gelatine in das Gurkenpüree mischen und gut durchrühren und abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter das kalte Gurkenpüree heben. Mit Salz, Pfeffer und dem fein geschnittenem Dill vermischen, die Mousse in 4 Gläser (z.B. Whiskey Tumbler) abfüllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Gebratene Garnelen

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Garnelen bei leichter Hitze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einen Spieß stecken und auf das Glas mit der Gurkenmousse legen.

Tatar mit Kräuterquark und Rosmarinkartoffeln

Tatar

600 g Rinderfilet

4 Schalotten

4 EL Kapern

4 EL Senf

Olivenöl

Tabasco

1 EL Sojasoße

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Rosmarinkartoffeln

8 mittelgroße Kartoffeln

1 Zweig Rosmarin

20 g Butter

Öl

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Kräuterquark

500 g Quark

100 ml Sahne

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

1 Knoblauchzehe

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Tatar

Das Rinderfilet und die Schalotten mit einem Fleischwolf oder einen Messer fein schneiden und vermischen. Kapern, Senf, Tabasco, Sojasauce, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu dem Fleisch geben und verrühren.

Rosmarinkartoffeln

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, ausdampfen lassen und in Viertel schneiden. Die gekochten Kartoffeln in der Butter goldbraun braten, den Rosmarin fein schneiden und kurz vor dem Servieren zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräuterquark

Schnittlauch, Petersilie und Knoblauch fein schneiden und mit Quark und Sahne verrühren. Mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

Weißer Schokoladenmousse mit Portweinkirschen

Zutaten für 4 Portionen

Weißer Schokoladenmousse

200 g weiße Schokolade

3 Eigelb

3 Eiweiß

250 ml Sahne

100 g Zucker

Portweinkirschen

150 g eingemachte Kirschen (den Saft aufheben)

100 g Zucker

150 ml Portwein

Etwas Stärke

Die Schokolade grob hacken und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers auf einem heißen Wasserbad schaumig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die flüssige Schokolade in die Eier einrühren.

Die Schokoladenmasse auf ein kaltes Wasserbad geben und etwas abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen.

Sahne und Eiweiß nach und nach unter die Schokoladenmasse heben.

Die Mousse in Gläser oder Formen füllen und 3 Stunden oder über Nacht abgedeckt im Kühlschrank kalt stellen.

Die Mousse kann auf folgende Arten serviert werden:

- In Gläsern
- Gestürzt: dazu hält man die Form in ein heißes Wasserbad bis sich die Mousse aus der Form löst und auf den Teller gestürzt werden kann. Soll die Mousse gestürzt werden empfiehlt es sich 2 Blatt Gelatine zu der Mousse zu geben da sie dann fester ist und nicht so leicht zerläuft.
- Nocken ausstechen: Mit heißen Löffeln die Mousse in Nocken abstechen und auf den Teller anrichten.

Portweinkirschen

Den Saft der Kirschen mit Portwein und Zucker aufkochen und mit der Speisestärke abbinden. Die Kirschen in den Sud geben und über Nacht ziehen lassen.