

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Tilsitermousse



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Tilsiter fein reiben
2. Gelatine im kalten Wasser quellen lassen
3. Petersilie und Basilikum waschen, zupfen, trockentupfen und fein hacken
4. Vollrahm steif schlagen und kühl stellen
5. Gartenkresse waschen und trockenschleudern
6. Radieschen halbieren und in feine Scheiben schneiden
7. Magerquark und Mascarpone in einer Schüssel luftig rühren
8. Sorgfältig geriebenen Tilsiter, Petersilie und Basilikum unter die Masse mischen
9. Gelatine auspressen, im Wasserbad auflösen und unter die Masse mischen
10. Geschlagenen Vollrahm vorsichtig unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zutaten

| | |
|-------|----------------------------------|
| 140 g | Tilsiter aus Rohmilch, entrindet |
| 40 g | Magerquark |
| 40 g | Mascarpone |
| 2 g | Gelatine |
| 6 g | Petersilie, gekraust, frisch |
| 4 g | Basilikum, frisch |
| 160 g | Vollrahm, 35 % |
| 160 g | Gartenkresse, gerüstet |
| 60 g | Radieschen, gerüstet |
| | Salz |
| | weisser Pfeffer, aus der Mühle |

- 11.** In eine tiefe Schüssel abfüllen und ca. 2 Stunden kühl stellen
- 12.** Mit zwei heissen Esslöffeln oder mit dem Glace-Portionierer Klösschen formen
- 13.** Auf einem Bett von Gartenkresse anrichten und mit Radieschenscheiben ausgarnieren