



Zutaten:

300 g	Lauch (weiße Teile)
150 ml	Wasser
1 TL	Agar Agar
	Salz/Pfeffer, frisch gemahlen
125 g	Frischkäse
	Cayennepfeffer
2 EL	Rapsöl
1 EL	Weißweinessig oder Zitronensaft
50 g	Apfel
	frisch geriebenen Meerrettich

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2 Std. Kühlzeit
für 2 Personen

Lauchmousse mit Apfelvinaigrette

Zubereitung:

Den Lauch putzen, waschen, mit dem Messerschmidt Raffelvorsatz zerkleinern und leicht andünsten. Wasser, Agar Agar und etwas Salz im geschlossenen Topf ca. 20 Min. weich dünsten. Danach das Ganze mindestens 2 Stunden kalt stellen. Die feste Lauchmasse in einem Mixer fein pürieren und den Frischkäse unterziehen.

Das Rapsöl mit dem Essig vermischen. Den Apfel fein raffeln, zum Dressing geben, etwas Meerrettich hineinreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Servieren die Mousse in Nockenform abstechen oder in kleine Gläser füllen und mit der Apfelvinaigrette beträufeln. Eventuell mit gekochten, kleinen Rote-Bete-Würfeln garnieren.

Typ:

Wenn Sie den Apfel nicht so fein schneiden können, raffeln Sie diesen ganz fein oder pürieren Sie ihn zusammen mit dem Essig und dem Öl.



Besuchen Sie unseren Shop
<http://messerschmidt-muehlen.de/>

