

SCHINKENMOUSSE MIT SAUCE CUMBERLAND

Zutaten für 
8 Personen

Zutaten:

250 g guter Schinken
3 Blatt Gelatine
250 ml Schlagobers

Für die Béchamel:

1 EL Butter
1 EL Mehl
1 Prise Senfpulver
3 EL Milch
Muskatnuss

Für die Sauce Cumberland:

50 g Preiselbeerkompott
40 ml Orangensaft
1 EL geriebener Kren
1 TL scharfer Senf

Zubereitung:

Zuerst eine Béchamel zubereiten: Die Butter schmelzen und dann sofort das Mehl dazugeben. Die Milch hinzufügen, bis eine dicke Sauce entsteht, dabei unentwegt rühren, damit sich keine Klumpen bilden. Mit Senfpulver, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Auskühlen lassen.

Die Béchamelsauce mit dem klein geschnittenen Schinken im Blender pürieren. Die Gelatine in kaltes Wasser legen. Wenn sie weich ist, das Wasser abgießen und in einem Topf über kleiner Flamme schmelzen. Sofort vom Herd nehmen.

Das Schlagobers fest schlagen und die Gelatine mit dem Mixer in einem dünnen Strahl einrühren. Die Schinkenmasse unterziehen und abschmecken.

Eine flache Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse einfüllen. Über Nacht kalt stellen.

Alle Zutaten für die Sauce Cumberland fein pürieren und eventuell ein wenig salzen.

Zu guter Letzt:

Die Schinkenmousse stürzen und runde Scheiben ausstechen. Auf ein Stück Brot legen und mit Sauce Cumberland servieren.





ERDÄPFELNOCKERL GEBRATEN MIT SPINAT UND KNOBLAUCH

Zutaten für 
16 kleine Portionen

Zutaten:

800 g mehlig Erdäpfel

1 Ei

180 g Topfen

250 g Mehl

Muskatnuss

250 g frischer Blattspinat

2 Knoblauchzehen

2 EL Butter

geriebener Käse zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Erdäpfel weich kochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Leicht abkühlen lassen. Ei, Topfen, Gewürze und Mehl unterrühren und gut verkneten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine ca. 1,5 cm dicke Rolle ausrollen und in 2 cm lange Stücke schneiden.

Zu guter Letzt:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und zuerst den in Scheiben geschnittenen Knoblauch anbraten. Herausnehmen. Die Nockerl in derselben Pfanne anbraten und dann wenden. Warm stellen.

Den Blattspinat in derselben Pfanne zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Knoblauch und Nockerl in die Pfanne zurückgeben. Nochmals aufwärmen und mit Käse bestreut servieren.

Tipp:

Falls die Nockerl nicht gleich verwendet werden, am besten einfrieren und dann nur etwas länger braten.

LEBKUCHEN- SCHOKOMOUSSE

Zutaten für 
12 kleine Gläschen

Zutaten:

130 g Lebkuchen
130 g Zartbitterschokolade
(70 %)
250 ml Schlagobers
2 EL Rum
1 Ei
extra Lebkuchen
zum Verzieren

Zubereitung:

Den Lebkuchen klein schneiden und mit dem Rum vermischen. 10 Minuten ziehen lassen. Die Schokolade schmelzen. Das Schlagobers steif schlagen.

Das Ei mit ein wenig Wasser verquirlen und über Dampf andicken lassen. Die Schokolade unterziehen, dann den Lebkuchen und zuletzt das Obers. In kleine Gläschen füllen.

Zu guter Letzt:

Den extrigen Lebkuchen klein schneiden und auf die Gläschen verteilen.

Tipp:

Schmeckt auch köstlich mit einer Beerenmischung: Tiefgekühlte Beeren mit ein wenig Orangensaft und Zucker vermengen, aufkochen und 1 TL Maizena einrühren. Abkühlen lassen.

