Kapern-Schinken-Mousse

Zubereitungszeit
1h 15min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 6 Portionen

Kapern	2 TL
saure Sahne	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zucker	

Zubereitung

1.
Schwarte vom Speck entfernen und Speck in dünne Scheiben schneiden, dann fein würfeln.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kapern fein hacken, mit Quark und saurer Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Quarkcreme rasch unterrühren, dann Gelatinemasse unter die übrige Quarkcreme ziehen. Tiroler Speck unterheben und abschmecken. Sahne steif schlagen und unterziehen. Mousse mind. 3 Stunden kühl stellen, bis sie geliert.

Zum Servieren Brotscheiben leicht anrösten und mit einem großen Ausstecher Sterne ausstechen. Von der Mousse Nocken abstechen und darauf anrichten, mit Petersilie garnieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	34 kcal
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	3 g