



ROTE-BETE-MOUSSE

Zutaten für 4 Personen

125 ml Sahne
125 g Topfen oder Magerquark, gut abgetropft
Saft und Schale von ½ Bio-Orange
6 Blatt weiße Gelatine
320 g Rote Bete vorgekocht
2 EL dunkler Aceto Balsamico
Salz, Pfeffer
2 TL Meerrettich, sehr fein gerieben, frisch
1 TL Ingwer, sehr fein gerieben, frisch



So geht's:

- 1) Bete schälen und klein würfeln.
- 2) Orangensaft, Balsamico und die Hälfte des Ingwers mit der Bete 5 Minuten leicht köcheln lassen.
- 3) In ein hohes Gefäß geben und abkühlen lassen.
- 4) Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich, dem restlichen Ingwer und dem Orangenabrieb abschmecken.
- 5) Alles pürieren.
- 6) Gelatine in kaltem Wasser nach Vorgabe, einweichen.
- 7) Sahne steif schlagen.
- 8) 2 EL von der Mousse-Masse erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter ständigem Rühren in die restliche Masse geben.
- 9) Topfen oder Quark und geschlagene Sahne mit dem Kochlöffel unterziehen.

4 Scheiben Schwarzbrot oder 8 Scheiben Pumpernickel

Zum Verzieren:

Je Mousse-Törtchen: 1-2 Basilikumblättchen, 1 Gemüsechips von Roter Bete, 1 kleiner Parmesankracker mit schwarzem Sesam (selbst gemacht)

Metallringe, Durchmesser ca. 8 cm (bei Pumpernickel mit Streifen aus Alufolie arbeiten!)

- 10) Nochmals abschmecken
- 11) Brotscheiben mit den Metallringen ausstechen.
- 12) Metallringe innen mit neutralem Öl bepinseln, die Brotscheiben wieder zurück in die Ringe legen. Mousse einfüllen, glattstreichen und etwa 4-6 Stunden kühlen, damit die Masse fest wird.
- 13) Förmchen aus der Kühlung nehmen und mit einem schmalen Messer am Rand der Form entlangfahren um die Mousse-Törtchen herauszulösen.
- 14) je ein Törtchen auf einem Teller anrichten und mit Gemüsechips, Parmesankracker und Basilikumblättchen garnieren.

