



UNSER TIPP:

Gelatine braucht immer Zeit, um fest zu werden; 12–16 Stunden sind ideal. Zum Anrichten die Mousse aus dem Froster nehmen, aus der Form nehmen und etwa 30 Minuten auftauen lassen. Die Mousse passt sehr gut zu Carpaccio von Rote Bete und geräuchertem Saibling.

BAYERISCHER MEERRETTICH G.G.A.

Mousse vom Bayerischen Meerrettich



ZUTATEN MOUSSE:

2 Blatt Gelatine
100 g Sauerrahm
50 g Bayerischer Meerrettich g.g.A.,
frisch gerieben
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer
150 ml Sahne

ZUBEREITUNG:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sauerrahm mit Meerrettich und den Gewürzen verrühren. Die Gelatine in einer Schüssel vorsichtig mit etwas Flüssigkeit, bspw. Wodka oder Pernod, schmelzen lassen. Die Sauerrahmmasse in die Schüssel zur Gelatine geben und gut mit dem Schneebesen verrühren. Die Masse kurz in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die leicht gekühlte Sauerrahmmasse heben. Die Gelatine darf auf keinen Fall schon fest geworden sein, bevor die Sahne untergehoben wird.

Anschließend die Masse in Silikonformen füllen und mit Folie abgedeckt frosten. Alternativ in Gläser füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayernruck