

SCHINKEN-MOUSSE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	50 g	Butter	In einem kleinen Topf schmelzen.
2	50 g	Mehl	Hinzufügen, unterrühren und hellgelb anschwitzen.
3	Je 100 ml	Milch und Rinderfond	Langsam zufügen und immer sehr kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Sauce soweit einkochen lassen, bis sie auf 70-80 ml reduziert ist und abkühlen lassen
4	1 Pkch	Weißer Gelatine	Nach Packungsvorschrift einweichen und auflösen.
5	250 g	Gekochter Schinken	Und
6	50 g	Schweinegeräuchertes	Durch die feinste Scheibe eines Fleischwolfes drehen. Falls kein Fleischwolf zur Hand sein sollte, so kann auch alles möglichst fein geschnitten werden.
7	Die ganze	Sauce	Sehr kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, da durch das Gelieren noch Würzstärke verloren geht.
8	150 ml	Sahne	In eine Rührschüssel geben und steif schlagen.
9	Die ganze	Fleischmasse	Unter die Béchamelsauce ziehen und nach Packungsanweisung langsam mit der Gelatine vermischen.
10	Die ganze	Sahne	Mit einem vorsichtig unter die Fleischsauce ziehen und nochmals kräftig würzen.
11	Die ganze	Gelatinemasse	In eine oder mehrere Servierschüsseln füllen und im Kühlschrank erstarren lassen.

TIP: Ganz besonders exquisit schmeckt dieses Gericht, falls im Gewürzfachhandel oder Fleischerfachgeschäft noch ein Tütchen mit „Pastetengewürz“ ergattern können.