



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

	Wildkräuter
250 ml	Sauerrahm
125 ml	Schlagobers
4 Blätter	Gelatine
	Kräutersalz
	Pfeffer, frisch gemahlen

Mein persönlicher Tipp:

Die Masse lässt sich gut mit Schinkenwürfel oder kleinen Stückchen vom Räucherfisch verfeinern.



Silvia Zach-Fürst

Seminarbäuerin im Bezirk Freistadt

Quellen:



Landwirtschaftskammer
Oberösterreich: *Kursunterlage
Frühlingswildkräuter in der Küche*

Kräutermousse

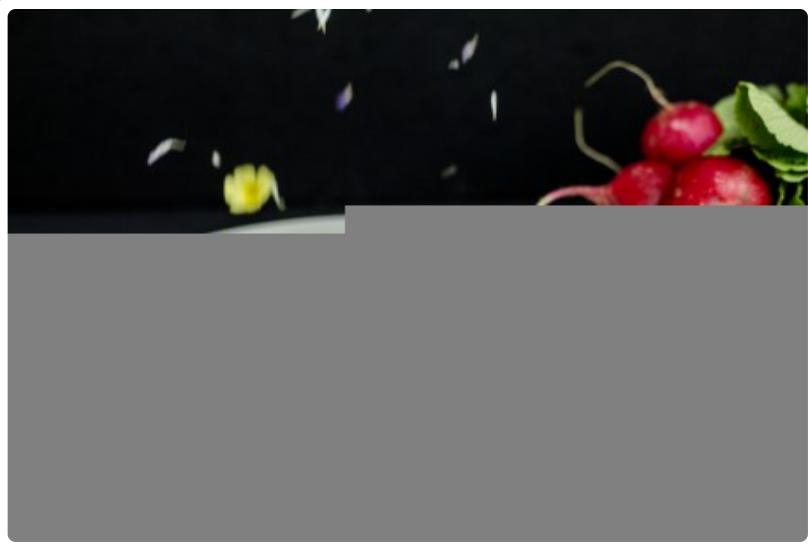


Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- 2 Handvoll frische Wildkräuter und –blüten (z.B. Knoblauchsrauke, Wiesenknopf, Spitzwegerich, Giersch, Sauerampfer, Gundermann, Schafgarbe, Bärlauch, Wiesenschaumkrautblüten, Rotkleeblüten usw.) waschen, verlesen und trocken tupfen.
- Anschließend fein schneiden bzw. zupfen.
- Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Schlagobers cremig-fest schlagen.
- Sauerrahm mit Kräutern verrühren und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer pikant abschmecken.
- Die Gelatine ausdrücken und mit 3-4 EL von der Sauerrahm-Kräutermasse leicht erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat.
- Die Gelatinemasse zügig unter die restliche Sauerrahmmasse rühren.
- Zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.
- Bei Bedarf noch etwas nachwürzen.
- In eine flache Schale, kleine Formen oder in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen.
- Im Kühlschrank mind. 3 Stunden fest werden lassen.
- Danach mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen bzw. von der Terrine Scheiben abschneiden.
- Mit Wildkräutersalatgarnitur servieren.