



© GAS Rupert Mühlbacher

Veltliner Schinkenröllchen mit Bärlauch-Frischkäsemousse

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Blatt Veltliner Schinken
- 200 g Doppelrahm Frischkäse
- 200 g Topfen
- 125 g Obers
- 6 Blatt Gelatine (eingeweicht in kaltem Wasser)
- 20 g Bärlauch (gewaschen)
- Salz, Pfeffer, Kümmel

ZUBEREITUNG:

Den Bärlauch in feine Streifen schneiden. Frischkäse mit Topfen glattrühren, das Obers steif aufschlagen und unter die Topfenmasse heben. Die Bärlauchstreifen einrühren mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die aufgeweichte Gelatine in einem kleinen Topf schmelzen, mit einem Teil der Topfenmasse vermengen, anschließend alles zusammenmischen und zügig verrühren. Für die richtige Konsistenz die Mousse ca. 25 Minuten kaltstellen.

Auf einem Stück Frischhaltefolie 4 Blätter Schinken leicht überlappend auflegen und die Hälfte vom Bärlauch-Frischkäsemousse darauf verteilen. Zu einer Stange einrollen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Vorgang mit dem restlichen Schinken wiederholen. Aus der Folie nehmen und in die gewünschte Form schneiden.

Mit knackigen Salat und frischem Brot granieren und genießen.

Wir wünschen gutes Gelingen!

Markus Scheuer und das gesamte Küchenteam vom Symposium Hotel Althof Retz