

Rezept

Schinkenmousse mit Spargel, Pflaumen und Rucola

Ein Rezept von Schinkenmousse mit Spargel, Pflaumen und Rucola, am 28.04.2025

Zutaten

3 Blatt Gelatine	150 g gekochter Schinken mit Fettrand am Stück
2 EL neutrales Pflanzenöl	300 ml Rinderbrühe
Salz	Cayennepfeffer
250 g Sahne	1 mittelgroße Chicorée
50 g Rucola	40 g Pinienkerne
6 kleine Pflaumen	8 Stangen violetter Spargel (oder grüner Spargel)
30 g Butter	schwarzer Pfeffer
2 EL Rotweinessig	3 EL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Den Schinken klein würfeln. Das Öl erhitzen, den Schinken darin kurz braten. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Die Mischung in einen Mixer geben und in 2-3 Min. fein pürieren. Die Gelatine ausdrücken und im heißen, flüssigen Schinkenpüree auflösen. Die Masse mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in einer Schüssel im Kühlschrank abkühlen lassen.
2. Inzwischen die Sahne steif schlagen. Wenn die Schinkenmasse zu gelieren beginnt, die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse zugedeckt ca. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
3. In der Zwischenzeit den Chicorée putzen, waschen, halbieren und den mittleren Strunk entfernen. Die Blätter ablösen. Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen im unteren Drittel dünn schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Butter zerlassen, die Pflaumenhälften darin 1-2 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Mit Essig ablöschen, den Honig dazugeben und die Pflaumen im Sirup glasieren. Pflaumen, Chicorée, Rucola und Spargel auf Teller verteilen. Den Honigsirup aus der Pfanne über Salat und Spargel träufeln. Aus der Schinkenmousse mithilfe eines Eszlöffels Nocken abstechen, dabei den Löffel in heißes Wasser tauchen. Die Nocken auf den Salat geben. Mit Pinienkernen bestreuen.