

Für 4 Personen

Broccoli-Mousse «Timbal» mit geräucherten Entenbruststreifen Bunter Blattsalat an Apfel-Vinaigrette mit grünen Pfefferkörnern

Broccoli-Mousse «Timbal»

- 180g Broccoliröschen
- 8 Broccoliröschen für die Garnitur
- 1 dl Hühnerbrühe
- 2 ½ Blatt Gelatine
- 30g Frischkäse
- 1 dl Rahm
- Salz, weisser Pfeffer und Cayenne-Pfeffer

Zubereitung

Die Broccoliröschen waschen und klein schneiden und in der Hühnerbouillon weichkochen. Für die Garnitur die 8 Broccoliröschen separat weichkochen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, der Hühnerbouillon mit den weichgekochten Broccoliröschen begeben und alles im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Kühl stellen und sobald die Masse fest zu werden beginnt, den Frischkäse und den geschlagenen Rahm darunterziehen. Mit Salz, weissem Pfeffer und Cayenne-Pfeffer abschmecken. In Timbale abfüllen und im Kühlschrank festwerden lassen.

Bunter Blattsalat

- 160g geräucherte Entenbrust
- 4 Cherry-Tomaten
- Ruccola, Gartenkresse, Kopfsalat, Chiccorino rosso, Nüsslisalat, Schnittsalat und Brüsseler Endivie
- 1 Apfel
- ½ dl Sonnenblumenöl
- ½ dl Olivenöl
- ½ dl Apfel-Essig
- 20g grüne Pfefferkörner
- 50g Apfel
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Worcestersauce

Zubereitung

Für die Vinaigrette alle Zutaten gut miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Wocester abschmecken.

Anrichten

Den Salat gefällig auf dem Teller anrichten. Die Timbal am Rand mit warmem Wasser erwärmen, am Innenrand mit einem kleinen Messer nachfahren und stürzen. In die Mitte des Tellers plazieren, die dünn aufgeschnittenen, geräucherten Entenbruststreifen gefällig auf dem Salat arrangieren. Die Cherry-Tomaten halbieren, den Apfel waschen, halbieren, in gefällige Scheiben schneiden und ebenfalls auf den Teller anrichten. Mit der Sauce kurz vor dem Servieren beträufeln.