

## Frischkäsemousse mit Maiskörnern



### Zubereitung

1. Maiskolben in Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abgiessen und kurz abtropfen lassen. Körner mit einem Messer rundum vom Kolben schneiden. Unter den Frischkäse mischen.
2. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Rahm steif schlagen. Lavendelblätter von den Zweigen zupfen. Fein hacken und im Öl kurz dünsten. Knoblauch dazupressen und kurz mitdünsten. Gelatine tropfnass dazugeben und auflösen. Unter die Frischkäse-Mais-Mischung rühren. Rahm sorgfältig darunterheben. Die Hälfte der Lavendelblüten dazuzupfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In Timbaleförmchen oder Gläschen verteilen. Mindestens 1 Stunde kühl stellen.
3. Baguette in dünne Scheiben schneiden. Hellbraun rösten. Mit der Frischkäsemousse bestreichen. Restliche Lavendelblüten darüberzupfen.

### Zubereitungszeit

50 Minuten + mind. 1 Stunde kühl stellen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	350 kcal
Eiweiss:	9 g
Fett:	20 g
Kohlenhydrate:	33 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Dazu passt Blattsalat.

### Zutaten für 4 Portionen

1	Maiskolben à ca. 250 g
100 g	Frischkäse nature
1 Blatt	Gelatine
1 dl	Vollrahm
2 Zweige	Lavendel mit Blüten und Blättern
1 EL	Sonnenblumenöl
1	Knoblauchzehe
	Salz
	Pfeffer
200 g	Baguette