

## Rindsplätzli mit Schabziger-Mousse

### Zutaten

Vorbereiten: Fleisch ca. 30 Minuten vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen.  
Zubereiten: ca. 35 Minuten  
Backen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Backpapier für das Blech

Ofengemüse:

4 Fenchel, gerüstet, in Scheiben geschnitten, und wenig Kraut, fein gehackt  
4 Rüebli, geschält, in Scheiben geschnitten  
1 Zitrone, in Spalten geschnitten  
4 EL Bratcrème  
Salz

Plätzli:

4 Rindsplätzli, z.B. Huft, je 120-150 g  
Bratcrème  
Salz, Pfeffer

Schabziger-Mousse:

1,5 dl Rahm, flaumig geschlagen  
3-4 EL Schabziger, fein gerieben  
wenig Pfeffer

Fenchelkraut zum Garnieren



### Zubereitung

1. Gemüse: Fenchel, Rüebli und Zitronen mit Bratcrème und Salz mischen, auf dem mit Backpapier belegten Blech verteilen und in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen, evtl. einmal wenden. Mit Fenchelkraut bestreuen.
2. Fleisch beidseitig mit Bratcrème bestreichen, würzen. Plätzli beidseitig je 1-3 Minuten grillieren, zugedeckt warm stellen.
3. Mousse: Rahm mit Schabziger und Pfeffer mischen.
4. Fleisch und Gemüse auf vorgewärmte Teller geben, mit der Schabziger-Mousse und dem Fenchelkraut garnieren.

Statt Schabziger geriebenen Sbrinz oder 4 EL Schnittlauch, fein geschnitten, unter den Rahm mischen.