

Zigermousse mit Blattsalat

VORSPEISE FÜR 4 PERSONEN

MOUSSE

$\frac{1}{3}$ Schabzigerstöckli (ca. 30 g), fein gerieben

1 TL Kürbiskernöl

1 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

1 EL Weisswein, heiss

150 g Quark (z.B. Bio-Quark, $\frac{3}{4}$ -fett, nature)

1 dl Rahm, steif geschlagen

$\frac{1}{2}$ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

SALAT

2 EL Weissweinessig

2 EL Rapsöl

1 EL Kürbiskernöl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

ca. 300 g Blattsalat, in Blättern

60 g Kürbiskerne, geröstet

6 Scheiben Toastbrot (ca. 200 g), diagonal

halbiert, geröstet



MOUSSE: Schabziger und Kürbiskernöl verrühren. Gelatine mit dem heissen Wein auflösen, mit dem Schabziger mischen. Quark und Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, würzen, zugedeckt mindestens 1 Std. kühl stellen.

SALAT: Essig, Raps- und Kürbiskernöl verrühren, würzen.

Servieren: Salat auf Teller verteilen, mit Sauce beträufeln, Kürbiskerne darüberstreuen. Zigermousse mit 2 Esslöffeln zu ovalen Klösschen formen, neben den Salat legen, Toast dazu servieren.