

Schinken-Mousse mit Cognac und Portwein

Für 4 Personen:

375 g Schinken	0.5 EL Mehl	0.5 EL Butter
75 ml Hühnerbrühe	200 ml Sahne	2 Blatt Gelatine
1 Schuss Cognac	1 Schuss Portwein	Meersalz
Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	Quittengelee

Vom Schinken sorgfältig Fett und verbliebene Sehnen entfernen, in kleine Würfel schneiden und kühl stellen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl mit einem Schneebesen einrühren und bei schwacher Hitze unter Rühren hell anschwitzen.

Die Hühnerbrühe dazugießen und kräftig unterrühren, dann 50 ml Sahne einrühren. Die Soße erhitzen und etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sie sämig eingekocht ist. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schinkenwürfel im Mixer oder in einer Küchenmaschine sehr fein pürieren. Die abgekühlte Soße untermixen, bis die Masse glatt ist. Die Gelatine ausdrücken, in $\frac{1}{2}$ EL heißem Wasser oder Sahne auflösen und in die Schinkenmasse rühren. Cognac und Portwein unterrühren und die Masse kräftig mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die restliche Sahne steif schlagen und behutsam unter die Schinkenmasse heben. Die Mousse in kleine Portionsförmchen oder Tassen füllen und über Nacht kühlen.

Zum Servieren Quittengelee in kleine Würfel schneiden und auf die Schinkenmousse drapieren. Dazu passen knuspriges Baguette und ein Gläschen Portwein.

Lea Linster am 03. Dezember 2019