Barbichette-Mousse mit leuchtend grünem Gemüse

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **20**
Backzeit : **10**

Zutaten

- 1 Barbichette Sauvage
- 100 g Schlagsahne (35 %)
- 10 g Honig
- 150 g extrafeine Erbsen
- 130 g Zuckerschoten
- 130 g grüne Bohnen
- 1 Schalotte
- Olivenöl
- Grobes Salz, feines Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungschritte

1. Den Käse in die gut gekühlte Schüssel des Rührgeräts geben und bei mittlerer Geschwindigkeit glatt pürieren. Die Rührgeschwindigkeit unter gleichzeitiger Beigabe der Sahne erhöhen und alles zu einer luftig-leichten Mousse aufschlagen. Vorsichtig den Honig unter die Mousse heben und mit etwas feinem Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.
2. In der Zwischenzeit das Gemüse in reichlich Salzwasser (hierfür das grobe Salz verwenden) bissfest garen und danach in Eiswasser abschrecken, damit es seine leuchtend grüne Farbe behält.
3. Die Schalotte schälen und fein hacken.
4. Die Schalotte in das Gemüse geben und mit Olivenöl, feinem Tafelsalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
5. Die Barbichette-Mousse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.
6. Das Gemüse in kleine Schälchen geben und großzügig mit Käse-Mousse bedecken. Gekühlt servieren.

? **Tipp:** Diese Käse-Mousse kann mit Gewürzen Ihrer Wahl verfeinert und auch als Soße zu einer Gemüseterrine oder zu Fisch gereicht werden.