

Brioche Mousseline mit roten Früchten und Vanille, Bufflonne d'Argental



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 120 g Bufflonne d'Argental
- 4 schöne Scheiben Brioche
- 80 g Himbeeren
- 80 g Erdbeeren
- 80 g Brombeeren
- 10 g Pistazien
- 40 g feiner Kristallzucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Frische Minze
- Rote Grütze

Zubereitungsschritte



1. Den Käse in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Vanillezucker mit dem Kristallzucker mischen und über den Käse streuen. Eine gute Stunde marinieren lassen.
3. Währenddessen die Brioche in dicke Scheiben schneiden und im Toaster leicht anrösten.
4. Vor dem Servieren die getoasteten Briochescheiben in die Mitte der Teller legen, dann das Obst und den Käse anrichten. Mit ein paar Minzblättern garnieren und mit einer roten Grütze servieren.

? **Tipp:** Bei diesem Rezept können Sie mit den Jahreszeiten gehen und die Früchte der Saison auswählen (Äpfel, Birnen, Quitten im Winter, Melone, Wassermelone im Sommer...).