

Alpkäsemousse mit Cassis-Zwiebeln



Zutaten für 4 Personen

Für die Cassis-Zwiebeln

- 20 kleine Zwiebeln (Saucenzwiebeln)
- 200 ml Cassissaft
- 100 ml Himbeeressig
- 100 g Honig
- 4 Pimentkörner
- 2 Lorbeerblätter

1 sterilisiertes Einmachglas

Für das Alpkäsemousse:

- 200 ml Vollmilch
- 100 g Mascarpone
- 100 g fein geriebener Alpkäse
- 200 g geschlagener Vollrahm
- Salz und Pfeffer
- 3 g Gelatine

Zubereitung

Die Cassis-Zwiebeln eine Woche im Voraus zubereiten:

Die Zwiebeln schälen und halbieren. Dann die Zwiebeln für ungefähr 20 Sekunden in gesalzenem und kochendem Wasser blanchieren. Abkühlen lassen.



Die Zwiebeln in ein Einmachglas füllen. Die restlichen Zutaten mischen und aufkochen.

Den Sud über die Zwiebeln geben und das Einmachglas verschliessen. Nach ungefähr einer Woche sind die Zwiebeln mit dem Sud durchgezogen und können verwendet werden.

Alpkäsemousse:

Die Milch aufkochen und den fein geriebenen Alpkäse in die heisse Milch geben. Die Milch und den Käse zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine hinzugeben. Die Milch-Käse-Mischung abkühlen lassen.

Den Mascarpone und den geschlagenen Vollrahm vorsichtig unterziehen. Das Alpkäsemousse für mindestens vier Stunden kühl stellen.

Das Alpkäsemousse mit Cassis-Zwiebeln ist eine hervorragende Beilage zu Trockenfleisch, eignet sich allerdings auch sehr gut als eigenständiger Snack bei einem Apéro.