

Oberemser Käsemousse auf Roggenbrotchips aus dem Naturpark Pfyn-Finges

Vorspeise



Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten (für 8 Personen)

- ½ Blatt Gelatine
- 180g Hartkäse aus Oberems
- 3.5dl Rahm
- Etwas Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss, gemahlen
- Evtl. Kräuter
- 8 Roggenbrotchips

Zubereitung

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, den Käse fein reiben und dann den Rahm schlagen.
- Die Gelatine in einer Pfanne schmelzen und unter den Rahm heben.
- Den geriebenen Käse mit einem Schwingbesen oder Gummischaber unter den Rahm heben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
- Nach Vorlieben noch frische Kräuter darunter mischen.
- Das Käsemousse auf die Roggenbrotchips dressieren und garnieren.

Autor

Geschwister Bregy
Hotel-Restaurant Emshorn
Dorfstrasse 3
3948 Oberems