

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PARMESAN-BLÜTEN MOUSSE AUF SALAT AN ORANGEN-VINAIGRETTE

#### Zutaten Salat:

1 Stk. Wildkräutersalat, Kopfsalat, Eichblatt oder sonstigen Salat – je nach Wunsch und Saison  
4-6 Stk. Grüne Spargeln – im Dampfgarer oder Kochtopf bissfest garen

#### Zutaten für Vinaigrette:

1 Stk. Orange, Schale und Saft  
½ TL Brauner Zucker  
etwas Fleur de Sel, Pfeffer – je nach Belieben  
1 EL weisser Balsamico  
5 EL Olivenöl  
3 EL gehackte Pistazien

#### Zutaten für Parmesan-Blüten-Mousse:

100 g Ricotta  
50 g Parmesan, gerieben  
2,5 Blatt Gelatine  
1,5 dl Milch  
1,5 dl Rahm, steif geschlagen  
6 EL Weissweinessig  
1 EL Blütenmischung, getrocknet (z.B. Sonnentor)

#### Garnitur:

Essbare Blüten, frische Kräuter, Sprossen

#### ZUBEREITUNG:

Für die Mousse – die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach auspressen. Mit der Milch zusammen unter Rühren leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Milch mit dem Ricotta und Parmesan-Käse mischen und mit dem Mixstab pürieren. Die Masse abkühlen lassen und den Rahm unterziehen. Kühl stellen für ca. 2-3 Stunden. Am besten Sie bereiten die Parmesan-Mousse schon am Vortag zu.

Den Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren – am Schluss evtl. gehackte Pinienkerne begeben.

Den Salat in schöne Gläser oder auf einen schönen Teller mittig aufschichten. Eine Nocke von der Parmesan-Mousse dazugeben. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit Sprossen bestreuen. Eine sehr fruchtige und leckere Vorspeise.