

## Friskäsemousse mit Frühlingskräutern auf Radieschensalat an Senfdressing

**Zubereitungszeit:**

ca. 30 Minuten + Kühlen über Nacht

### Zutaten für 4 Personen

#### Friskäsemousse

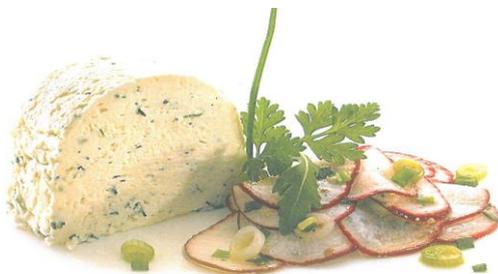
200 g Friskäse  
100 g Mascarpone  
2 EL weißer Portwein  
etwas Zitronensaft  
3 Blatt Gelatine  
wenig Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 EL gehackte Frühlingskräuter  
(Kerbel, Petersilie, Schnittlauch...)  
200 ml Schlagrahm

#### Radieschensalat

2 Bund Radieschen  
2 Frühlingszwiebel  
½ Bund Schnittlauch

#### Senfdressing

1 EL grober Dijonsenf  
3 EL weißer Balsamicoessig  
Salz und Pfeffer  
½ TL Honig  
etwas Zucker  
3 EL Olivenöl  
3 EL Traubenkernöl  
Sowie Frühlingskräuter als Garnitur



### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Friskäse mit Mascarpone glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weißen Portwein mit etwas Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen, etwas von der Käsecreme in der aufgelösten Gelatine glatt rühren und anschließend zügig unter die Masse rühren. Schlagrahm steif schlagen und mit den Kräutern vorsichtig unterheben.

Mousse in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen, glatt streichen, mit Folie bedecken und einige Stunden – am besten über Nacht – durchkühlen.

Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Schnittlauch und Frühlingszwiebel in feine Röllchen schneiden. Für das Senfdressing Dijonsenf mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren, Honig und etwas Zucker dazugeben.

Langsam die beiden Ölsorten unter ständigem Rühren einfließen lassen bis eine sämige Sauce entsteht.

Kurz vor dem Servieren die Radieschen, Frühlingszwiebel und Schnittlauch in der Sauce marinieren und dekorativ auf Tellern anrichten. Mousse aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden und zum Radieschensalat anrichten.

Mit den Kräutern garnieren und servieren.

**Weineempfehlung:**

Grüner Veltliner - Figl

**Kochabend:**

1. Jun, 2016 / Walt