LUZERNER Rahmkäsekreation

Rezept für 10 Portionen

Zutaten

Mousse

70 g	Emmi LUZERNER Rahmkäse
70 g	Emmi Vollrahm
20 g	Emmi Saurer Halbrahm
10 g	Tessiner Feigensenf
4 g	Rucola, frisch
	Salz und Pfeffer

Finger-Sandwiches

130 g	Emmi LUZERNER Rahmkäse
100 g	Feigensenf
30 g	Karotten, in Julienne geschnitten
10 Stk.	Pumpernickel
10 g	Rucola, frisch
2 Stk.	Feigen, getrocknet
5 Scheiben	Toastbrot

Garnitur

1 Stk.	Schwarze Baumnuss
wenig	Kataifiteig

Zubereitung

Mousse

1. Alle Zutaten gut vermischen und in einen Pacojet Becher geben, 24 Stunden gefrieren und 2 Mal pacossieren.

Finger-Sandwich

2. Toastbrot rund ausstechen und toasten.
3. LUZERNER Rahmkäse in Scheiben schneiden und rund ausstechen zuschneiden.
4. Getrocknete Feigen in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls rund ausstechen.
5. Pumpernickel rund ausstechen, als Boden nehmen und etwas Feigensenf, geschnittener Rucola draufgeben.
6. Das Sandwich geschichtet zusammensetzen.
7. Zuletzt das Mousse aufspritzen und eine schwarze Baumnuss als Garnitur aufsetzen.

Tipp:

Eignet sich als geschmacklich und visuell verblüffende Fingerfood Variation.