# Frischkäse-Wacholderbeeren-Mousse

## auf gebratenen Steinpilzen

**Zutaten:**
150 g Topfen, mager
100 g Philadelphia, light
2 Gelatineblätter
4 EL Milch, mager
60 g Eiklar (ca. 2), geschlagen
2 Wacholderbeeren, fein gehackt
200 g frische Steinpilze
100 g Rucola (Rauke)
etwas Olivenöl und Balsamicoessig
100 g Schüttelbrot

**Vorbereitung:** Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen (mind. 30 Minuten).

Die Steinpilze mit einem Küchenpapier reinigen.

**Zubereitung:** Topfen und Philadelphia durch ein Sieb streichen.

Die Gelatineblätter ausdrücken, in eine passende Schüssel geben, die Milch beigeben und über einem Wasserbad schmelzen.

Die geschmolzene Gelatine in die Käsemasse einrühren.

Die geschlagenen Eiklar unterheben und mit den Wacholderbeeren abschmecken.

In beliebige Formen abfüllen und für 3 Stunden kühl stellen.

Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anbraten.

Das Schüttelbrot mit einem Messer grob zerkleinern.

Die Mousse aus der Form stürzen und in Schüttelbrotbröseln wälzen.

Mit Rucola und Steinpilzen beliebig anrichten, mit Olivenöl und Balsamicoessig beträufeln.

Die Steinpilze sollten noch lauwarm sein, wenn das Gericht serviert wird.

EW 11 g
Fett 13 g
KH 15 g
228 Kcal
BE 1

Eignet sich bei allen Pathologien.