

Schinkenmousse mit Feigen - Senf Chutney

- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '', 'yield' : '' });
```

Bodenständig - herzhaft, mit tollem Feigen - Senf Chutney

Zutaten

- Für das Schinkenmousse:
- 350 g magerer gekochter Schinken ohne Schwarte in Würfeln
- 160 ml geschlagene Sahne
- 20 g Butter
- 1 Tl Mehl
- 150 ml gute, helle Geflügelbrühe aus dem Supermarkt
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 cl Cognac oder Weinbrand
- Etwas Madeira und Portwein
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, ein Strich geriebene Muskatnuss
- Für das Feigen - Senf Chutney:
- 3 frische Feigen, geputzt, vorn und hinten gestutzt, grob gewürfelt
- 75 g Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Thymian Stiel
- 2 El brauner Zucker
- 25 g mittelscharfer Senf
- Etwas Rapsöl
- 1/2 Tl englischer Senf (Colemans Mustard)
- 3 El Balsamico
- 1 Tl Zitronensaft
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Schinkenmousse:

Schritt2

Die Schinkenwürfel mit dem Stabmixer fein pürieren, Cognac, Madeira und Portwein zufügen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt3

Die Butter schmelzen und mit dem Mehl verrühren, etwas schwitzen lassen. Die Geflügelbrühe aufgießen, verrühren und ca. 8 - 10 min leise auskochen lassen.

Schritt4

Zurück ziehen und die ausgedrückte Gelatine hinein geben, auflösen, völlig abkühlen lassen. Mit der Schinkenfarce mischen und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt5

In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Pasteten-, ersatzweise Kuchenform füllen, mit der übersehenden Folie verschließen.

Schritt6

Am besten über Nacht durch - und Anziehen lassen.

Schritt7

Das Feigen - Senf Chutney:

Schritt8

Die Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen und den braunen Zucker dazu geben. 1 - 2 min. bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

Schritt9

Den englischen und deutschen Senf, Zitronensaft und Thymian dazu geben und mit Balsamico ablöschen.

Schritt10

Den Topf zurückziehen, den Thymian ca. 10 min. "ausziehen" lassen, Stängel wieder entfernen.

Schritt11

Nunmehr das Chutney etwa 40 min. leise köcheln, reduzieren lassen, immer wieder rühren, salzen und pfeffern.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In fingerdicke Scheiben schneiden und mit einem kleinen, frischen Salat Bouquet und 1 El Feigen -

Senf Chutney anrichten, dazu knuspriges Brot reichen.

Rezeptart: Kalte Vorspeisen **Tags:** bodenständig, einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schinkenmousse-mit-feigen-senf-chutney/>