



Meerrettichmousse mit Gartenerbsen und Rauchlachs im Glas

250 g Ricotta	in einer Schüssel glatt rühren
3-4 cm frischer Meerrettich	dazu reiben, gut vermischen
Salz, Pfeffer aus der Mühle wenig Cayennepfeffer	würzen
2 EL Wasser	in einem Pfännchen erhitzen
4 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, auspressen, im heissen Wasser auflösen und einem Schwingbesen gut verrühren. Wenig der Ricottamasse in die Gelatine einrühren. Die Gelatinemasse zurück zum restlichen Ricotta geben und gut unterrühren
2 dl Vollrahm	steif schlagen, mit einem Gummischaber vorsichtig unter die Ricottamasse heben
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken. Die Ricottamasse in passende Gläser oder Schälchen abfüllen, im Kühlschrank fest werden lassen
150 g Gartenerbsen TK	in Salzwasser während ca. 4-5 Minuten garen, in Eiswasser abkühlen, abschütten und gut abtropfen lassen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen. Die gewürzten Erbsen auf dem Meerrettichmousse verteilen
2 EL Sherryessig	in eine Schüssel geben
1 EL Gemüsebouillon	dazu rühren
Salz, Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
3 EL Zitronen-Olivenöl	dazu giessen, kurz vor dem Servieren über die Erbsen träufeln
1 Handvoll Rettichsprossen	über die Erbsen verteilen
140 g Rauchlachs	in lange Streifen schneiden. Aus den Rauchlachsstreifen Rosen formen und als Garnitur auf das Meerrettichmousse legen