

# 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/>