

# Käserollen mit Birnenmousse

## ZUTATEN

### Trockenfrüchtemasse

/ 50 g	Frischkäse nature
30 g	Baumnüsse, gehackt
50 g	Trockenfrüchte
5	Sbrinz-Röllchen
	Salz, Pfeffer

### Birnenmousse

/ 4 Blatt	Gelatine
200 g	Birnenpüree
150 ml	Vollrahm
2 Scheiben Pumpernickel	
	Salz, Pfeffer

### Birnengelee

40g	Birnenpüree
30g	Zucker
30ml	Weisswein
2 Blatt	Gelatine

### Schabzigermousse

/ 10 g	Schabziger, gerieben
20 g	Mascarpone
5 g	Petersilie, gehackt
y. Blatt	Gelatine
20 ml	Vollrahm
	Salz, Pfeffer

### Garnitur

/ Käsechips,

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, würzen und zu einer feinen Masse mixen. Die Masse in einen Spritzsack geben und damit die Sbrinz-Röllchen füllen. Anschliessend kühl stellen und halbieren.

Die eingeweichte Gelatine mit etwas Birnenpüree erhitzen und danach unter das restliche Püree mischen, abschmecken und den geschlagenen Rahm vorsichtig darunterziehen. Die Masse auf die in einer Form ausgelegten Pumpernickelscheiben füllen und anschliessend kühl stellen.

Das Birnenpüree mit Zucker und Weisswein aufkochen und die aufgeweichte Gelatine darin auflösen. Etwas erkalten lassen und über das kalte, auf den Pumpernickelscheiben präparierte Birnenmousse geben.

Den Mascarpone mit dem geriebenen Schabziger und der Petersilie mischen. Die aufgelöste Gelatine zur Masse geben und sofort mit dieser vermischen. Den geschlagenen Rahm unter die Masse ziehen, abschmecken und kühl stellen.

Den geriebenen Käse in eine Bratpfanne streuen. Die Pfanne erwärmen, bis der Käse backt. Auskühlen lassen und anschliessend in beliebige Stücke brechen.

Die Form entfernen und die Schnitte in gleichmässige Stücke (5 x 3,5 cm) schneiden. Die halbierten Käseröllchen auf den jeweiligen Schnitten platzieren und mit der Schabzigermousse garnieren.  
Ergibt 10 Portionen.