

«Vreni Giger tanzt virtuos auf dem höchsten Seil der Bioküche.»  
Gault & Millau

## Frischkäsemousse mit eingelegten Randen

Rezept für 4 Personen



2 Randen (Rote Bete)  
 $\frac{3}{4}$  l Gemüsebouillon  
 1dl (100 ml) weisser Balsamicoessig  
 2 EL Roh-Rohrzucker  
 150 g Ziegenfrischkäse  
 75 g Quark  
 Salz (Herbamare), Pfeffer  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Blatt Gelatine oder ca.0,5 g Agar-Agar  
 100 g Rahm (süsse Sahne)  
 je 1 Handvoll BioSnacky-Sprossen (z.B. Gourmet-Mischung) und Salatblätter

Randen schälen, in dünne Scheiben schneiden. Gemüsebouillon mit dem Essig, dem Zucker und etwas Salz aufkochen. Die Randen nur kurz in der Gemüsebouillon kochen, sie müssen noch knackig sein. Im Sud ziehen lassen.

Ziegenfrischkäse mit dem Quark glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer und den gepressten Knoblauchzehen abschmecken. Gelatine oder Agar-Agar mit wenig Rahm erwärmen und auflösen, sofort unter die Käsemasse rühren. Die restliche Sahne schlagen und ebenfalls unterheben. Eine Form mit Folie auskleiden und die Masse hineingiessen, fest werden lassen.

Die Randen mit Küchenpapier abtrocknen, auf Teller legen. Die Mousse in Scheiben auf den Randen anrichten und mit Sprossen und Salatblättern garnieren. Das Ganze mit etwas Olivenöl beträufeln.

**Vreni Gigers Tipp:** Besonders hübsch sieht es aus, wenn man die Masse in Ringformen abfüllt, den Ring auf den Randen anrichtet und ein kleines Kräutersalätchen hineinsteckt.