Petersilienwurzelmousse und Petersiliensülze

Gemüsefond und Petersilie fein mixen und abseihen würzen

Gelatine einrühren und in Gläser kalt stellen

600 ml Gemüsefond

½ Bund Petersilie nur das grüne

 Salz

 Pfeffer

6 Bl. Gelatine

1 kg Petersilienwurzel geschält und gewürfelt

160 g Schalotten

Ohne Farbe anschwitzen

Mit Weißwein ablöschen würzen und mit Fond aufgießen

Ca 20 Minuten weich dünsten

Wen weich im Thermo Mix fein mixen und Kalt stellen

Wen kalt die geschlagene Sahne unterheben

160 g Butter

4 Stk, Thymianzweig

200 ml Weißwein

200 ml Gemüse fond

 Salz

 Pfeffer

800 ml geschlagene Sahne

Das Mousse auf das Petersiliensülze dressieren und KALT stellen.

Mousse

Sülze