

### Blattsalat mit Bündnerfleischmousse (10 Personen, Vorspeise)

100 g Bündnerfleisch	Bündnerfleisch in sehr feine Streifen schneiden.
wenig Butter	
1 Schalotte gehackt	Schalotte und Knoblauch in der Butter andämpfen. Tomatenpürée und Petersilie
1 Knoblauchzehe gehackt	mitdämpfen, Wein zugeben und kurze Zeit
wenig Petersilie, gehackt	köcheln lassen. Bündnerfleisch kurz mitkochen,
1 KL Tomatenpürée	dann die Masse pürieren.
1 dl Weisswein	
1 dl Gemüsebouillon	
Salz, Pfeffer	
evt. Thymian, Rosmarinpulver	
4 Blätter Gelatine	Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken.
4 EL kochendes Wasser	Danach die Gelatine in kochendem Wasser auflösen und unter die Bündnerfleischmasse mischen, <b>etwas auskühlen lassen</b> .
2,5 dl Rahm, geschlagen	Den Rahm unterheben und die Masse kühl stellen. Evt. in Portionenschälchen abfüllen.
Petersilie gehackt	
Bündnerfleischwürfeli	Am Schluss mit Petersilie und Bündnerfleisch garnieren.
2 EL Himbeeressig	
Salz, Pfeffer	
4 EL Nussoel oder Olivenoel	
3-4 EL Bouillon, flüssig, kalt	
1 Bund Schnittlauch	Einige schöne Schnittlauchhalme für die Garnitur beiseite legen. Restliche Kräuter fein schneiden.
wenig Blattsalat (gemischt)	Die Salatblätter waschen und zu Sträusschen formen. Die Salatsträusschen auf Teller oder in kleine Gläser anrichten.
	Mit den Kräutern ausgarnieren. Sauce in Saucière anrichten und zum Salat servieren.