

## Salatmousse mit Vollkornbrot-Crostini, Speck und Pilzen

ZUATEN FÜR 10 PERSONEN

### Salatmousse

500 ml Bio Apfelsaft  
3 g BIO Agar Agar (Vegetarische Gelatine)  
150 g BIO Salat + Kräuter (Rucola, Vogersalat, Kresse, Spinat, Basilikum, Minze, Dill Petersilie, Schnittlauch)  
Wasser zum verdünnen  
100 ml BIO Natives Oliven-Öl + BIO Lein-Öl  
BIO Kräuter Salz  
200 ml BIO Obers

### Vollkornbrot-Crostini mit Speck und Pilzen

10 Dünne Scheiben Vollkornbrot (Vollkorn Roggen oder Vollkorn Dinkel)  
2 EL BIO Natives Oliven-Öl Extra  
200 g BIO Speck, in Streifen geschnitten  
250 g BIO Pilze, je nach Größe halbiert oder geviertelt  
BIO Kräuter Salz

ZUBEREITUNG

### Salatmousse

BIO Apfelsaft mit BIO Agar Agar verrühren, einmal aufkochen, abkühlen und im Kühlschrank  
Kühlen bis Agar Agar zu gelieren beginnt. Salat und Kräuter hacken und zusammen mit dem gelierten Apfelsaft in einem starken Mixer fein pürieren. Ein wenig Kresse für die Garnitur beiseite geben. Die Öle hinzugeben, mit Bio Kräutersalz abschmecken und erneut pürieren. Falls die Masse zu dickflüssig mit ein wenig Wasser verdünnen und durch ein feines Sieb streichen. Obers einrühren und in eine iSi-Flasche füllen. Mit einer Kapsel versehen und bis zum Gebrauch kühlen.

### Vollkornbrot-Crostini

Vollkornbrotscheiben mit BIO nativen Oliven-Öl bestreichen und im Backrohr bei 180°C knusprig backen.  
Den Speck zusammen mit den Pilzen in einer Pfanne knusprig braten, mit etwas BIO-Kräutersalz abschmecken und auf den Crostini anrichten. Das gekühlte Salatmousse darauf dressieren und mit etwas BIO Kresse dekorieren.