Stilton-Mousse mit Visciolata-Konfi

dg: sg

Stilton(!), nicht Roquefort, Gorgonzola nur wenn ausgezeichnet, nicht Rahmgorgonzola. Mascarpone macht es schwer, mit festgeschlagenem Rahm wird's luftiger.
20 g Mousse und 3.5 g Visciolata-Konfi pro winziges Espressoglas

Verhältnis: 3 Viertel Käse, 1 Viertel Crème fraîche und Vollrahm
Mengenangaben sind für 25 Espressogläschen

400 g Stilton
100 g Crème fraîche (ist fest)
100 g Vollrahm UHT
Voatsiperifery-Pfeffer
Weichselkonfitüre (Confettura di Visciole), Cardinale
*San Rossore-Pinienkerne, geröstet
Wasser-Gelatine, zum Schichten trennen (1 bis 1.5 dl Wasser/Gelatineblatt)

Stilton zerbröckeln und mit Crème fraîche zusammen kurz aufschlagen. Vollrahm fest aufschlagen und unterheben. Mit genügend Pfeffer abschmecken. Die Mousse einen Moment ruhen lassen.
Masse in einem Dressierbeutel füllen und die kleinen Gläschen mit **10 g** füllen und auf ein Tuch herunterklopfen (Oberfläche wird flach).
Hauchdünnen Wassergelée (Gelatine) drauf, zum Trennen.
3.5 g Weichselkonfi «Confettura del Visciole» drauffügen.
Wieder hauchdünnen Wassergelée (Gelatine) drauf, zum Trennen.
Anschliessend je **10 g** der restlichen Mousse in die Gläschen spritzen.
Mit gerösteten Pinienkernen garnieren.

***Pinien rösten**
3.5 Minuten bei 180 Grad, dabei bleiben und wenden!

Weinbegleiter: Visciolata (Weichselwein von Cardinale) dazu servieren.

oder:

Stiltonschaum

dg: sg

60 g Stilton
150 g Sauerrahm
2 EL Rahm
Fleur de Sel & Pfeffer

Die Zutaten für den Schaum mixen, durch ein feines Sieb drücken und in einen Rahmbläser füllen.
Mit Hilfe eines Fingerschutzes eine Druckkapsel aufschrauben und den Rahmbläser kräftig schütteln.