



Frischkäsetürmchen auf Pumpernickel

Man nehme für 12 Portionen:

1 P. Pumpernickel	
500 g Doppelrahmfrischkäse	
250 g Schmand	
2 TL Gelatinepulver	mit Käse und Schmand mit einem Handmixer gründlich verrühren
1 kleinen Rettich	waschen und grob raspeln
1 Kohlrabi	schälen und grob reiben
1 Bund Radieschen	das Grün entfernen, waschen und in feine Stifte schneiden
1 Bund Frühlingszwiebeln	putzen und in feine Ringe schneiden. Grüne Ringe separat stellen.
1 Zitrone	Schale abreiben, halbieren, auspressen
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
2 Beete violette Kresse	
außerdem:	12 Vorspeisenringe 7,5 cm

- Pumpernickel ausbreiten und mit einem Vorspeisenring 12 „Böden“ ausstechen. Diese in die Ringe verteilen.
- Käsemasse mit Rettich, Kohlrabi, der Hälfte der Radieschenstifte, dem Weißen von den Lauchzwiebeln und dem Zitronenabrieb vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und abschmecken.
- Die Ringe mit etwas neutralem Öl fetten und die Masse blasenfrei in die Ringe verteilen. Bis zum Servieren kaltstellen.
- Zum Servieren die Ringe abziehen und die Türmchen mit den restlichen Radieschenstiften, dem Frühlingszwiebel-Grün und der Kresse bestreuen.

Dazu: trockenen Weißwein, Baguette