

Rezept

Zitronen-Kräuter-Mousse

Ein Rezept von Zitronen-Kräuter-Mousse, am 19.04.2024

Zutaten

1 1/2 Blatt weiße Gelatine	200 g griechischer Sahne-Naturjoghurt
100 g Zucker	4 Stängel Minze
4 Stängel Basilikum	2 Zitronen
200 g Sahne	200 g Beeren Beeren (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren), Kirschen und / oder Mini-Kiwis

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Gelatine in einer kleinen Schüssel mit kaltem Wasser 10 Min. einweichen. Den Joghurt mit dem Zucker verrühren und kurz stehen lassen, der Zucker löst sich dabei auf.
2. Die Minze und das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, es sollten insgesamt 10 g sein. Zitronen auspressen und 60 ml Saft abmessen. Die Kräuterblättchen und den Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein zerkleinern.
3. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen, die Gelatine tropfnass hineingeben und bei geringer Hitze schmelzen. Sofort vom Herd nehmen und 2 EL von der Joghurtcreme dazugeben, glatt rühren. Dann die angerührte Gelatine gründlich unter die Joghurtcreme rühren, ebenso das Zitronen-Kräuter-Püree.
4. Die Sahne nicht ganz steif schlagen (sie soll noch zäh fließen). Erst ein Drittel davon unter die Joghurtcreme rühren, dann den Rest behutsam unterheben, damit die Mousse schön luftig bleibt.
5. Die Beeren, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Die Kiwis waschen und halbieren. Gut die Hälfte des Obsts auf Gläser verteilen, dann die Mousse darübergießen und die Gläser - wenn nötig - behutsam auf den Tisch stoßen, damit eventuell vorhandene Luftbläschen aus der Mousse entweichen.
6. Die Gläser abdecken und die Mousse für mindestens 4 Std. in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen. Mit den restlichen Beeren, Kirschen und / oder Kiwis dekorieren.