

Rezept

Geeiste Rieslingmousse mit gelierten Vanilletrauben

Ein Rezept von Geeiste Rieslingmousse mit gelierten Vanilletrauben, am 17.04.2024

Zutaten

4 Blatt Gelatine	3 Eier
100 g Zucker	400 ml steirischer Riesling
1 Prise Salz	Mark von 1 Vanillestange
50 g Puderzucker	je 150 g grüne und blaue kernlose Trauben
75 g Walnusskerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 2 Blatt Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und 150 ml Riesling in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad dick-schaumig aufschlagen. Das dauert etwa 5 Minuten. Gelatine ausdrücken und in dem warmen Schaum auflösen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Creme auf Eis kalt schlagen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee behutsam unter die Weincreme heben. Mousse in eine längliche, mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und für ca. 3 Stunden in das Gefrierfach stellen.
2. Inzwischen die restliche Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. 50 ml Wein mit Vanillemark und Puderzucker erhitzen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Übrigen Riesling zufügen, die Flüssigkeit auf Eis stellen und gelieren lassen.
3. Trauben waschen, je nach Größe nochmals halbieren und untermischen. Vanilletrauben für etwa 45 Minuten in den Kühlschrank stellen.
4. Die Walnusskerne fein hacken. Geeiste Mousse mithilfe der Klarsichtfolie aus der Form heben, Folie abziehen. Die gehackten Walnüsse rundherum auf die Oberfläche der Mousse drücken. Mousse in dicke Scheiben schneiden und mit den gelierten Vanilletrauben auf Tellern anrichten.