Rezept

Ziegenkäsemousse mit Weinkirschen

Ein Rezept von Ziegenkäsemousse mit Weinkirschen, am 12.10.2024

Zutaten

2 Blatt	weiße Gelatine
300 g	Ziegenfrischkäse
100 g	Zucker
500 g	fleischige Kirschen
1 Stück	Zimstange (etwa 4 cm)
	1/2 Bio-Zitrone
200 g	saure Sahne
150 g	Sahne
	1/8 l Rotwein

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken. 10 Minuten stehen lassen, bis die Blätter weich sind.

2. Die Zitronenhälfte heiß waschen und die Schale fein abreiben. Ziegenfrischkäse mit Zitronenschale, saurer Sahne und der Hälfte vom Zucker gründlich verrühren.

3. Gelatine tropfnass in ein Pfännchen geben, 2 EL Wasser dazulöffeln. Gelatine bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie sich auflöst. (Nicht zu heiß werden lassen, sonst kann sie nicht mehr gelieren.)

4. Die Gelatine mit 2 EL Ziegenkäsecreme gründlich verrühren, dann unter die ganze Creme mischen. Die Sahne steif schlagen und locker unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden kühl stellen.

5. Nun zu den Kirschen: Früchte waschen, von den Stielen zupfen und entsteinen. Das geht am besten mit dem Kirschentsteiner. Den Rotwein mit dem restlichen Zucker und der Zimtstange 5 Minuten kochen lassen. Kirschen einrühren und 5 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten. Die Kirschen abkühlen lassen.

6. Von der Ziegenkäsemousse mit einem Esslöffel Nocken oder Kugeln abstechen und auf Teller setzen. Die Weinkirschen danebenlöffeln (die Zimtstange vorher rausfischen).