

Rezept

Zwetschgenmousse mit Ingwer und Anis

Ein Rezept von Zwetschgenmousse mit Ingwer und Anis, am 20.04.2024

Zutaten

250 g Zwetschgen	1 Blatt Gelatine
50 ml Anisschnaps (Ouzo oder Raki)	Saft von ½ Limette
100 ml roter Portwein	50 g Zucker
1 kleine Zimtstange	50 g frischer Ingwer
100 g Sahne	50 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 714 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Anisschnaps, Limettensaft, Portwein, Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen. Die Zwetschgen einlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze knapp weich garen.
2. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und beiseitelegen. 4 halbe Zwetschgen und etwas Sud in eine Schüssel geben und beiseitestellen.
3. Den Ingwer mit einer Reibe fein über die restlichen Zwetschgen raspeln und 3-4 Min. weitergaren, bis die Zwetschgen weich sind. Herausheben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Gelatine leicht ausdrücken und unter das warme Püree rühren. Sobald sie sich aufgelöst hat, das Püree kühl stellen, bis es am Rand geliert.
4. Mit einem Handrührgerät die Sahne steif schlagen. Die Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren, unter die Sahne mischen und alles unter das Zwetschgenpüree ziehen. Die Mousse mindestens 3 Std. kalt stellen.
5. Die vorher beiseitegestellten Früchte mit dem Sud in einem kleinen Topf bei starker Hitze sirupartig einkochen und dann kalt stellen. Zwei Portionsschalen kurz in heißes Wasser tauchen und auf kleine Teller stürzen. Daneben richten Sie jeweils 2 halbe Zwetschgen mit dem Sud an.