

Informationen zur Sendung vom 26.05.2026

Erdbeermousse

Von Ulla Scholz

Zutaten (8 kleine Portionen)

Mousse

500 g griechischer Joghurt
ca. 200 g Erdbeersauce
6 Blatt Gelatine
½ Bio-Zitrone
50 g Zucker
200 ml Sahne
2 Eiweiß

Pürierte Erdbeeren

400 g reife Erdbeeren
3 EL Erdbeerkonfitüre
1 Päckchen Vanillezucker
Prise Muskat

Zubereitung

Für die Erdbeersauce die Beeren waschen, putzen und in ein hohes Gefäß geben. Die Erdbeerkonfitüre, Vanillezucker und eine Prise Muskat zugeben. Alles zusammen fein pürieren und anschließend zur Seite stellen.

Für die Mousse die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Eiweiß und danach die Sahne steif schlagen. Etwas Erdbeerpüree in eine Metallschüssel füllen und auf einem Wasserbad erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in die warme Sauce geben. So lange rühren, bis sich alles gleichmäßig aufgelöst hat. Nun nach und nach unter Rühren die Hälfte der kalten Erdbeersauce untermischen. Die andere Hälfte wird später zum Garnieren verwendet.

Den Joghurt, Zucker, Zitronensaft und etwas Schalenabrieb in eine passende Schüssel geben und mit dem Erdbeerpüree verrühren. Die geschlagene Sahne in zwei Portionen unterheben und dann das Eiweiß einarbeiten. Die Mousse entweder in Portionsförmchen, Gläser oder in eine hübsche große Schüssel füllen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Anrichten

Die Portionsförmchen stürzen und die Mousse mit einem Erdbeersalat und Basilikum garnieren. Wird in Schüsseln angerichtet, stellt sich jeder selbst am Tisch Mousse und Erdbeersalat zusammen.

Informationen zur Sendung vom 26.05.2026

Erdbeermousse

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Erdbeersalat

Zutaten

250 g Erdbeeren

1 Löffel Zucker

Frische Basilikumblätter

Prise Muskat

2 EL Orangelikör

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln. Mit etwas Zucker bestreuen und mit geriebener Muskatnuss und Likör würzen. Vor dem Anrichten mit Basilikumblättern vermischen.

Gelatine

Viele Vegetarier essen keine Lebensmittel, die Gelatine enthalten. In dem Fall auf Agar Agar ausweichen. Das ist ein pflanzliches Produkt aus einer Algenart. Hier auf die Packungsanleitung schauen, wie das Produkt verwendet und dosiert werden muss.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!