

Hier und heute



Erdbeer-Minz-Mousse mit Minz-Joghurtsoße

Schaumig, kühl, aromatisch: Konditormeister und Patissier Matthias Ludwigs serviert eine leichte Mousse mit Erdbeeren, Minze und einer frischen Joghurtsoße.

Rezept

von Matthias Ludwigs für circa 6 Portionen

Zutaten Erdbeer-Minz-Mousse

- 300 g Erdbeeren
- 2 Eiweiße
- 70 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 6–8 Minzblätter (fein gehackt)
- 100 g Sahne, cremig geschlagen
- 100 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Die Erdbeeren pürieren, einen Teil des Erdbeerpürees erwärmen, die Gelatine darin auflösen, mit dem restlichen Erdbeerpüree vermischen und auf circa 25 °C abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker zu einem cremigen Eischnee aufschlagen.

Den Eischnee unter das abgekühlte Püree heben und dann die Sahne unterziehen.

Erdbeermousse in Dessertgläser geben.

Im Kühlschrank anziehen lassen und dann nach Belieben mit Minz-Joghurtsoße und Erdbeerscheiben anrichten.

Tipp

Wer die Mousse auf Vorrat vorbereiten möchte, kann diese in Silikonformen füllen und mindestens 4 Stunden einfrieren. Bei Verwendung in gefrorenem Zustand aus der Form drücken, nach Belieben mit Erdbeerkonfitüre einpinseln und zum Servieren auftauen lassen.

Zutaten Minz-Joghurtsoße

- 150 g griechischer Joghurt (10 %) oder cremiger Naturjoghurt
- 10-20 g Zucker, nach Geschmack
- Abrieb von ½ Bio-Limette (optional auch Zitrone)
- 1–2 TL Limettensaft
- 8–10 frische Minzblätter
- Nach Belieben für mehr Fließfähigkeit 1 EL Sahne oder Milch

Zubereitung

Minzblätter sehr fein hacken oder mit etwas Joghurt pürieren. Minzblätter mit Joghurt, Zucker, Limettenabrieb und -saft verrühren. Je nach gewünschter Konsistenz Sahne oder Milch zugeben.

Kurz kaltstellen (10–15 Minuten), damit sich das Minzaroma entfalten kann.

Vor dem Servieren kurz durchrühren und nach Wunsch durch ein feines Sieb passieren.

Anrichten

Die Erdbeermousse mit der Soße und frischen Erdbeeren als Dessert anrichten.

Tipp

Dazu passen gut knusprige Komponenten wie Butterstreusel, Butterkekse oder Löffelbiskuits.