

Engadiner Bergheumousse mit Essigkirschen



Zubereitungszeit

40 Minuten + mind. 12 Stunden ziehen lassen
+ mind. 3 Stunden kühl stellen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 480 kcal

Eiweiss: 6 g

Fett: 4 g

Kohlenhydrate: 93 g

Tipps zu diesem Rezept

- Mit essbaren Blüten und Minze garnieren.

Zutaten

4 Blatt Gelatine

3 Eier

30 g Zucker

150 g Sauerrahm

Bergheusirup

1 dl Wasser

60 g Zucker

1 Scheibe Bio-Zitrone

1 Handvoll Bergheu (ausschliesslich Bio-Heu verwenden)

Essigkirschen

1.2 dl Aceto balsamico bianco

300 g Zucker

2 Sternanise

600 g entsteinte Kirschen

Zubereitung

1. Für den Sirup Wasser und Zucker aufkochen. Köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Auskühlen lassen. Zitrone und Heu begeben. Mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
2. Für die Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb, 2/3 des Zuckers und die Hälfte des Sirups über einem heissen Wasserbad ca. 5 Minuten zu einer hellen dicken Creme aufschlagen. Etwas abkühlen lassen. Sauerrahm unter die Eicreme ziehen. Restlichen Sirup erwärmen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken, im Sirup schmelzen lassen. Gelatine unter Rühren zur Eicreme geben. Eiweiss und restlichen Zucker steif schlagen. Unter die Masse ziehen. Mousse in Gläser füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.
3. Für die Essigkirschen Balsamico, Zucker und Sternanise aufkochen. Kirschen begeben und 3-4 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen. Mit der Mousse servieren.