

Das Rezept

Zitronen-Sauerrahm-Mousse



Für 4–6 Personen

Mousse: 4 Blatt Gelatine,
2 Biozitronen,
400 g Sauerrahm,
stichfest,
80 g Puderzucker,
2,5 dl Rahm, geschlagen.

Sauce: 300 g Himbeeren, tiefgekühlt,
2 EL Zitronensaft, 40 g Puderzucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von den Zitronen die Schale dünn abreiben. Sauerrahm, Puderzucker und Zitronenraps gut verrühren. Zitronen auspressen und davon 5 Esslöffel Saft erwärmen. Gelatine leicht ausdrücken und im Zitronensaft bei kleiner Hitze auflösen. Etwas Sauerrahm-creme unter die Zitronengelatine mischen und unter ständigem Rühren zur übrigen Sauerrahmcreme geben. Creme kalt stellen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, Rahm steif schlagen. Zuerst $\frac{1}{3}$ Schlagrahm unter die Creme rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Creme mindestens 3 Stunden kalt stellen. Für die Sauce Himbeeren auftauen. Mit Zitronensaft und Puderzucker fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Aus der Mousse Nocken abstechen und mit der Himbeersauce auf Tellern anrichten.