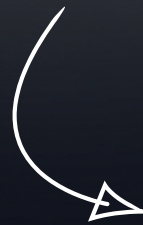


Buttermilch Mousse mit Zitronengras Erdbeeren



Erstellt, gekocht und zubereitet von
Raspl's
Genuss.Schmiede



Guten Appetit



Buttermilch Mousse mit Zitronengras Erdbeeren

Zutaten für 8 Personen:

- 4 Blätter weiße Gelatine
- 1 Blatt rote Gelatine
- 450g Erdbeeren
- 25g Akazienhonig
- 250ml Buttermilch
- 50g Puderzucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 4 EL Zitronensaft
- 250ml Schlagsahne
- 3 Stangen Zitronengras
- 40g Zucker
- 2 EL Orangensaft

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten



Abkühlzeit: 4 - 5 Stunden

Zubereitung:

1. Die rote und weiße Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Die Erdbeeren waschen und vierteln.
250g davon auf die Seite geben für die marinierten Erdbeeren.
3. Die restlichen Erdbeeren mit dem Honig pürieren. Anschließend mit der Buttermilch, Puderzucker und Zitronenabrieb verrühren.
4. Das Zitronengras der Länge nach halbieren, die dicken Enden mit dem Messerrücken andrücken.
5. Das Zitronengras, Zucker, Wasser, Orangensaft und Zitronensaft aufkochen.
Bei milder Hitze 5 Minuten köcheln, danach vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
6. Die Gelatine im erwärmten Zitronensaft auflösen und nach und nach unter die Buttermilchmasse rühren.
7. Die Sahne steif schlagen und 1/3 der Sahne unterrühren. Die restliche Sahne vorsichtig unterheben.
8. Mousse für ca. 4-5 Stunden kühlstellen
9. Die geviertelteten Erdbeeren kurz vor dem Servieren mit dem Zitronengrassirup marinieren.

Anrichten:

Die Erdbeeren und das Buttermilchmousse auf einen Teller geben, garnieren und genießen.

