

Joghurt-Mousse

mit Minzpesto und marinierten Beeren

rewe.de/landfrauen-on-tour

Entdecke
online unsere
Kochvideos



REWE



BBV
Bildungswerk



Bayerischer
Bauernverband

Wir Landfrauen!

Landfrauen - verbindet - rewe

REWE
Dein Markt

Zutaten für 4 Personen

Joghurt-Mousse:

150 g	Joghurt
200 g	Crème fraîche
50 g	Puderzucker
1	Zitrone

Marinierten Beeren:

250 g	Beeren (Erdbeeren, Himbeeren)
100 ml	Holunderblütensirup
1	Zitrone

Minz-Pesto:

1 Bund	frische Minze
1	Bio-Zitrone
ca. 100 ml	Rapsöl
1	Vanilleschote oder Vanillezucker
50 g	Haselnüsse gemahlen
2 EL	flüssiger Honig
	einige Zweige Zitronenmelisse

Zubereitung

Joghurtmousse

1. Joghurt, Crème fraîche und Puderzucker vermengen und gut verrühren.
2. Sahne aufschlagen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. Gelatine gemäß der Angabe auf der Verpackung einweichen. Den Saft der Zitrone erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Etwa zwei Esslöffel der Joghurtmasse mit dem Zitronensaft und der Gelatine verrühren. Diese Gelatinemasse danach zu der Joghurtmasse geben und gut verrühren.
4. Steif geschlagene Sahne zügig unterheben und die Mousse mind. 5 Stunden kaltstellen.

Tipp: Wenn das Dessert am Ende gestürzt werden soll, besser 5 Blatt Gelatine verwenden.

Für ein sehr lockeres Mousse vor dem Kaltstellen zusätzlich drei steif geschlagene Eiweiß unter die Masse heben.

Marinierte Beeren:

1. Beeren waschen, Stängel und Blätter entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Die Beeren mit Zitronensaft und Holunderblütensirup vermischen und durchziehen lassen.

Minzpesto

1. Zitrone abwaschen und abtrocknen. Danach die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Minze und Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Feine Stängel klein schneiden.
2. Die Kräuter mit den gemahlene Haselnüssen, dem Mark der Vanilleschote, dem Zitronenabrieb und dem Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit einigen Tropfen Öl angießen. Mit einem Mixstab alles fein pürieren. **Achtung:** Zwischendurch immer wieder kurz pausieren, damit sich das Pesto nicht erwärmt und dadurch braun verfärbt. Während des Mixens so viel Öl einlaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Honig abschmecken.

Tipp: Das Pesto hält sich im Kühlschrank. Dazu das Pesto in ein Schraubglas füllen und die Oberfläche mit Öl bedecken. Für eine optimale Haltbarkeit ist sauberes Arbeiten sehr wichtig!