



Erdbeer-Prosecco-Gelee mit Zitronenmelissen-Mousse

für 6 Personen

Prosecco-Gelee

300 g Erdbeeren	rüsten, waschen, 3 Erdbeeren als Garnitur zur Seite legen, den Rest in Würfeli schneiden, in Cocktailgläser füllen
1 ½ dl Rotwein	in eine Pfanne geben
100 g Zucker	beifügen
1 EL Zitronensaft	dazu giessen, alles zusammen aufkochen
5 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im heissen Rotwein auflösen, vom Herd nehmen
4 ½ dl Prosecco	auffüllen, etwas abkühlen lassen, anschliessend in die Gläser füllen. Gelee ca 2 Stunden kühl stellen

Melissenmousse

1 ½ dl Milch	in eine Pfanne geben
30 Zucker	beifügen, aufkochen
10 g Melissenblätter	klein schneiden, dazu geben und zugedeckt ca 10 Minuten ziehen lassen, absieben
3 Blatt Gelatine	in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in der warmen Melissenmilch auflösen, Masse abkühlen lassen
1 dl Schlagrahm	steif schlagen, unter die Melissenmilch mischen
2 Eiweiss	steif schlagen
40 g Zucker	dazu rühren
5 g Melissenblätter	fein schneiden, unter das Eiweiss mischen, das Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben, ca 2 Stunden kühl stellen. Aus dem Melissenmousse Nocken ausstechen, dabei den Löffel immer wieder in heisses Wasser tauchen, auf das Erdbeer-Prosecco-Gelee geben



Kandierte Zitronenschalen

1 dl Wasser	in ein Pfännchen geben
2 EL Zucker	beifügen, aufkochen
1 Zitrone	heiss waschen, mit einem Zestenmesser lange Streifen abschälen, beifügen, weich kochen, absieben, abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen. Zesten mehrmals im Zucker wenden, das Dessert damit garnieren
Zitronenmelisseblättchen	zusammen mit halbierten Erdbeeren aufs Dessert legen