



Sauerrahm-Zitronenmousse mit Zitruskompott

Sauerrahm-Zitronenmousse

- 2 Becher Sauerrahm ca. 360 g in eine Schüssel geben
- 80 g Puderzucker darüber streuen
- 1 Zitrone heiss waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Schale fein zum Sauerrahm reiben. Mit einem Schwingbesen gut verrühren. Saft auspressen und beiseite stellen
- 3-4 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- 5 EL Zitronensaft in einem Pfännchen erhitzen, Gelatine von Hand ausdrücken, im heissen Zitronensaft auflösen. Zwei Esslöffel Sauerrahm-Masse zur Gelatine rühren (Temperatur angleichen). Gelatine-Sauerrahmgemisch unter den grösseren Teil Sauerrahm-Masse rühren. Kühl stellen. Sobald die Masse am Rand zu gelieren beginnt
- 2 ¾ dl Vollrahm steif schlagen, vorsichtig unter die Sauerrahm-Masse heben. In eine Schüssel oder passende Gläser abfüllen. Wenn das Mousse in einer Schüssel abgekühlt wurde, mit einem warmen Löffel schöne Nocken stechen und auf Teller anrichten

Zitruskompott

- 2 Orangen
2 rosa Grapefruits
1 Zitrone mit einem scharfen Messer die Schale mitsamt dem weissen Häutchen abschneiden, anschliessend die Zitrusfilets aus den Trennhäuten schneiden, dabei den Saft auffangen
- 1 dl Zitrusfruchtsaft in ein Pfännchen geben
- 50 g Zucker beifügen
- 3 EL Honig dazu geben, aufkochen
- 1 EL Vanillecremepulver in eine kleine Schüssel geben
- 2 EL Limoncello beifügen, gut vermischen, den Zitrusfruchtsaft damit abbinden. Abkühlen lassen, anschliessend die Zitrusfilets dazu mischen. Das Zitruskompott zum Sauerrahm-Zitronenmousse anrichten

Tipp

Wenn Sie das Mousse in eine Schüssel abfüllen braucht es 4 Blatt Gelatine. Wird das Mousse in Gläser oder Töpfchen abgefüllt reichen 3 Blatt Gelatine.