

# Zitronengras - Mousse 1

Zutaten für: 4 Personen

|     |         |   |
|-----|---------|---|
| 200 | Gramm   | Limettensaft  |
| 200 | Gramm   | Zucker  |
| 1   | Schuss  | Muskat  |
| 200 | Gramm   | Zitronengras frisch in<br>(Asialaden oder Feinkost) |
| 400 | ml      | V - Milch   |
| 7   | Blätter | Gelatine  |
| 200 | Gramm   | Geschlagene Sahne                                   |

## Anleitung:

Limettensaft, Zucker, Muskat, Zitronengras mit einem Sägemesser in Stücke schneiden und mit der V-Milch vermischen und 1 mal aufkochen. Gesamte Masse mit Zitronengras abgedeckt über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag die Creme abpassieren, leicht anwärmen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auflösen und vermischen. Die Creme abkühlen bis fast geliert (sollte die Creme geronnen sein im warmen Zustand mit einem Stabmixer kurz Mixen) und geschlagene Sahne unterziehen. Anrichten : Entweder Nocken auf Dessertsaucenspiegel oder in Champagnerschalen mit Zuckerrand füllen.

## Quelle:

Copyrigh: Konrad Heizmann