

Zitronengras - Mousse 1

Zutaten für: 4 Personen

200	Gramm	Limettensaft
200	Gramm	Zucker
1	Schuss	Muskat
200	Gramm	Zitronengras frisch in (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