

Zitronengras - Mousse 2

Zutaten für: 4-6 Personen

200	ml	Limettensaft
200	Gramm	Zucker
1	Schuss	Muskat
400	Gramm	Zitronengras (frisch im Asialaden oder Feinkost)
6	Stücke	Eigelb
4	Blätter	Gelatine (evtl. mehr)
0,6	Ltr.	Geschlagene Sahne

Anleitung:

Limettensaft, Zucker, Muskat, Zitronengras mit einem Sägenesser in kleine Stücke schneiden, aufkochen und im Kühlschrank über Nacht ca. 12 Std. abgedeckt ruhen lassen. Nun abpassieren und das Zitronengras entfernen. Die Creme anwärmen, die Eigelbe aufschlagen und mit der Flüssigkeit im heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen. Sollte die Creme gerinnen mit dem Stabmixer im warmen Zustand kurz mixen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die warme Creme geben und verrühren. Das Ganze im Eiswasser abkühlen, ist die Creme kurz vor dem Gelingen die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Anrichten : In Gläser mit Zuckerrand oder als Nocken auf einem Essensteller. Ein kleines Stück Zitronengras am Rand.

Quelle:

Copyright: Konrad Heizmann