

Champagner - Mousse mit Erdbeersalat

Zutaten für: 6 Portionen

5	Blätter	Gelatine, weiß
100	Gramm	Zucker
250	ml	Champagner (ersatzweise guter Sekt)
1/2		Limette
250	Gramm	Sahne, süß
		Erdbeersalat:
250	ml	Orangensaft
2	Essl.	Zucker
4	Essl.	Orangenlikör
1/2		Zitrone, unbehandelt
1/2		Orange, unbehandelt
300	Gramm	Erdbeeren oder andere frische Früchte

Anleitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker, Eigelb und Champagner in einem hohen Topf verrühren. Limettensaft und -schale zufügen und alles im heißen Wasserbad auf kleinster Stufe mit den Quirlen des Handrührers dick und schaumig schlagen. Ausgedrückte Gelatine in dem heißen Eierschaum auflösen. Topf ins kalte Wasserbad stellen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Steifgeschlagene Sahne unter die halbsteife Creme ziehen. Champagnermousse in Portionsförmchen oder eine große Schüssel füllen und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Inzwischen Orangensaft und Zucker bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Likör, Zitronensaft und abgeriebener Orangenschale würzen und abkühlen lassen. Erdbeeren putzen und fächerförmig aufschneiden. Auf Portionstellern anrichten und mit dem Orangensaft beträufeln. Champagnermousse aus den Förmchen stürzen oder Nocken abstechen und mit den marinierten Erdbeeren servieren.

TIP: Wer keine kleinen Förmchen hat, nimmt entweder Tassen mit geraden Wänden oder füllt die Mousse in eine Schüssel und serviert die Beeren extra.