

Zucchini - Zitronen - Mousse mit Gerösteten Haferflocken

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Geschälte und gewürfelte Zucchini
100	ml	Apfelsaft
150	ml	Zitronensaft
2	Essl.	Grand Marnier
6	Blätter	Gelatine
6		Eigelb
250	Gramm	Zucker
250	ml	Sahne
2		Zitronen; die abgeriebene Schale
6		Eiweiß
2	Essl.	Haferflocken

Anleitung:

Zucchiniwürfel mit Zitronensaft, Apfelsaft und Grand Marnier aufkochen und zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Fein pürieren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auspressen und unter Rühren in Zucchini- und Zitronenpüree auflösen. Abkühlen lassen.

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die Sahne aufkochen und mit dem Schneebesen unter die Eicreme rühren. Die Creme durch ein Sieb in die Pfanne passieren und unter stetem Rühren vor den Siedepunkt bringen (nicht kochen lassen!!).

Das Zucchini- und Zitronenpüree mit der Ei-Sahne-Creme mischen. Auskühlen lassen, bis die Creme leicht zu stocken beginnt. Eiweiß steif schlagen und sorgfältig unter die Zucchini- und Zitronencreme ziehen. Sofort in Formen füllen und 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Haferflocken ohne Fettzugabe in der Pfanne rösten, abkühlen und über die Mousse streuen.

Tip: dazu passen frische Heidelbeeren gut.

6 Portionen