

## Zwetschgen - Mousse

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Zwetschgen
3	Blätter	Gelatine
100	ml	Orangensaft
1/2		Zitrone; den Saft
100	ml	Roter Portwein
100	Gramm	Zucker
1	klein.	Zimtstengel
150	ml	Rahm
150	ml	Creme fraiche

### Anleitung:

Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Orangen- und Zitronensaft, Portwein, Zucker und Zimtstengel aufkochen. Die Zwetschgen hineingeben und knapp weich garen. Die Hälfte der Früchte mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel geben. Die restlichen Zwetschgen noch 3 oder 4 Minuten weitergaren, bis sie gut weich sind. Dann ebenfalls herausheben und fein pürieren.

Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und im noch warmen Zwetschgenpüree unter Rühren auflösen. Kühl stellen bis das Püree dem Rand entlang zu gelieren beginnt. Den Rahm steif schlagen. Die Creme fraiche glattrühren und mit dem Rahm mischen. Unter das Zwetschgenpüree ziehen. Die Mousse mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Den Zwetschgensud auf großem Feuer leicht sirupartig einkochen lassen. Über die Zwetschgen in der Schüssel geben. Ebenfalls kühl stellen.

Zum Servieren etwas Zwetschgenkompott auf Teller anrichten. Die Mousse mit Löffeln als Nocken abstechen und daneben anrichten.

6 Portionen