

Limettenmousse mit Himbeersauce

Rezept für 5 – 6 Portionen

Zutaten:

Mousse:

150 g Rahmquark
50 g Zucker
4 Blätter Gelatine
2.5 dl Milch
3 Limetten
1 dl Rahm
2 Eiweiss

Himbeersauce:

300 g Himbeeren tiefgekühlt, ungezuckert
3 EL Zucker

Zubereitung:

In einer grossen Schüssel den Rahmquark und den Zucker verrühren. Unbedingt kühl stellen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Inzwischen in einer kleinen Pfanne die Milch aufkochen. Vom Feuer nehmen und 2–3 Minuten abkühlen lassen. Dann die Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch auflösen. Auf die Oberfläche eine Klarsichtfolie legen, damit sich beim Abkühlen keine Haut bilden kann. Die Milch kühl stellen, bis sie dem Rand entlang zu gelieren beginnt. In dieser Zeit die Schale von 2 Limetten dünn abreiben. Alle Limetten auspressen. Den Rahm steif schlagen. Bis zur Verwendung kühl stellen. Die angelierte Milch glatt rühren und zum Quark geben. Die Limettenschale und den Saft untermischen. Dann den Rahm unterziehen.

Zuletzt die Eiweisse steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Limettenmousse entweder in einer Schüssel oder in 10–12 Gläsern 4–6 Stunden fest werden lassen.

8 schöne Himbeeren für die Garnitur auf Küchenpapier im Kühlschrank auftauen lassen. Die restlichen Himbeeren mit dem Zucker in einen hohen Becher geben und antauen lassen. Dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Himbeerpüree durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Kühl stellen.

Zum Servieren mit einem in heisses Wasser getauchten Löffel oder Glace Portionierer Nocken von der Mousse abstechen und auf Tellern anrichten. Mit Himbeersauce umgiessen und mit den beiseite gestellten Himbeeren garnieren. Wird die Mousse in Gläsern serviert, die Himbeersauce darüber geben und mit je 1 Himbeere garnieren.