

Rezept der Woche

Buttermilchmousse mit Erdbeeren und Nuss-Pesto



Tipp: Ein erfrischendes Sommerdessert auch für Gäste! Mousse und Pesto lassen sich gut am Vortag vorbereiten.

Zutaten (4 Personen)

Mousse mit Erdbeeren:

- 250 ml Buttermilch
- 50 ml Zitronensaft
- 50 ml Holunderblütensirup
- 40 g Puderzucker
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 150 ml Sahne
- 400 g Erdbeeren

Nuss-Pesto:

- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Honig
- 8 bis 10 Minzblätter
- 2 EL Nüsse (oder Cashewkerne oder Mandeln)
- Minzblätter zum Dekorieren

Zubereitung:

Gelatine 2-3 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Zitronensaft unter Rühren erhitzen, bis sie sich komplett aufgelöst hat. Holunderblütensirup, Puderzucker und Buttermilch dazugeben und alles gleichmäßig vermengen. Einige Minuten kühl stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, kann die Sahne steif geschlagen vorsichtig untergehoben werden. Danach mind. 3 Std. kühl stellen.

Für das Nusspesto die Nüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten, abkühlen lassen. Mit dem Öl, Honig und Minzblättern im Mixer zu einem Pesto verarbeiten.

Erdbeeren putzen und halbieren, große Erdbeeren vierteln. Optional leicht zuckern. Gut die Hälfte der Erdbeeren pürieren.

Anrichten:

Zwei bis drei Esslöffel Erdbeerpüree und Erdbeerstückchen auf einen flachen Teller geben, mit einem Löffel Nocken von der Buttermilchmousse abstechen und mittig auf den Erdbeeren platzieren. Mit dem Nusspesto beträufeln und mit Minzblättern dekorieren. Köstlich!!!