

Holunderblüten-Joghurt-Mousse mit Hornveilchen

Sehr erfrischendes Dessert, und durch die Holunderblüten noch sehr „Wertvoll“

Zutaten:

200 ml	Sahne
1 Stange	Vanilleschote
5 Tl	Holunderblüten, getrocknet
6 Blätter	Gelatine, weiss
4 El	Honig (Akazienhonig)
400 g	Naturjoghurt
2 El	Zitronensaft
2 El	Holundersirup
200 ml	Sahne
4 cl	Cointreau
1 Stück	Granatapfel
6 El	Granatapfelsirup
12 Stück	Hornveilchenblüten, frisch
18 Blatt	Zitronenmelisse
5 El	Mandelstifte

Zubereitung:

Am Vortag oder Vorabend 200 ml Sahne im Topf mit der Vanilleschote einmal aufkochen, vom Herd ziehen, die Holunderblüten sofort unterrühren, abkühlen lassen und mit Folie bedeckt über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Anderentags Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten aus der Holundersahne entnehmen. Die Holunderblütensahne noch einmal erhitzen, dann durch einen Papierfilter (Kaffeefilter) abseihen, Honig unter die noch gut warme Holundersahne rühren. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark unter die abgeseibte Holundersahne rühren, diese abkühlen lassen. Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren auf kleiner Temperatur in einem Töpfchen zerlassen, dann vom Herd nehmen und mit ein wenig vom Joghurt verrühren, die dadurch heruntergekühlte Gelatine-Joghurtmischung unter den übrigen Joghurt rühren, Zitronensaft, Holundersirup und Cointreau hinzufügen und die Mischung unter die Holundersahne rühren. Zuletzt die steif geschlagenen 200 ml Schlagsahne unterheben.

Die fertige Mischung entweder in einer Schüssel im Kühlschrank kühlen (ca 4-6 Stunden) und dann mit einem Löffel oder mit dem Eisportionierer Nocken ausstechen und auf dem Dessertteller anrichten oder die Mousse Mischung auf Dessertschalen, Tässchen oder andere geeignete Förmchen verteilen und im Kühlschrank mindestens 3- 4 Stunden kühlen lassen.

Man kann die Mousse wie beschrieben als Nocken auf dem Teller arrangiert servieren, aber auch in Förmchen (Gratin- oder Dessertformen) und in diesen garnieren oder die Mousse aus den Förmchen stürzen und garnieren: Mandelstifte in beschichteter Pfanne goldbraun rösten, aus der Pfanne auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Granatapfel halbieren, Kerne auslösen, in eine Schüssel geben und mit dem Granatapfelsirup vermengen, diese fruchtige Sauce um die Mousse herum auf dem Teller dekorieren, mit Hornveilchenblüten und Zitronenmelisseblättern garnieren.