



POLETTO

ITALIENS KÜCHE

Sterneköchin **Cornelia Poletto** zeigt in unserer Serie, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE 83 Buttermilch-Mousse
mit Erdbeeren und zartem Mandelgebäck

Einfach ausschneiden und sammeln





Cornelia Poletto hebt die Sahne unter die Buttermilchmasse



Die Hälfte der Erdbeeren wird im hohen Rührbecher püriert

Buttermilch-Mousse

mit Erdbeeren und zartem Mandelgebäck

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 1 1/2 Stunden

KÜHLZEIT: mindestens 4 Stunden

Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Mousse: 5 Blatt weiße Gelatine, 1 Bio-Zitrone, 1 Bio-Orange, 500 ml Buttermilch, 100 g Orangenblütenhonig oder Puderzucker, 250 g Sahne. **Für das Mandelgebäck:** 50 g gehackte Mandeln, 100 g Zucker, 30 g Mehl, 40 g Maracuja- oder Orangensaft, 40 g flüssige Butter. **Außerdem:** 500 g Erdbeeren, 2 EL Puderzucker, 1–2 EL Grand Marnier, einige Verbene-Blättchen.

- 1** Für die Mousse Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zitrone und Orange heiß waschen, gut trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitruschale, Buttermilch und Honig oder Puderzucker verrühren. Zitrone auspressen, Saft unter die Buttermilchmischung rühren.
- 2** Abgetropfte Gelatine in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze auflösen. Etwas Buttermilchmischung unterrühren, dann diesen Mix zügig unter die restliche Buttermilchmischung rühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen, unterheben. Buttermilch-Mousse in eine flache Schüssel füllen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
- 3** Für das Gebäck gehackte Mandeln, Zucker, Mehl, Saft und Butter verrühren. Ofen auf 150 Grad (Heißluft) vorheizen. Mandelmasse nach und nach teelöffelweise in sehr großem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben (max. 7 Teelöffel), diese Häufchen der Länge nach etwas ausstreichen. Gebäck 12–15 Minuten goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen. Auskühlen lassen. Vom Papier lösen.
- 4** Erdbeeren vorsichtig waschen, die Blütenansätze entfernen und die Früchte je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Hälfte der Erdbeeren mit Puderzucker und Grand Marnier pürieren.
- 5** Zum Servieren mit einem in heißes Wasser getauchten Esslöffel Nocken von der Mousse abstechen und auf Dessertteller setzen. Jeweils mit Erdbeeren, Fruchtpüree und etwas Mandelgebäck servieren und mit einigen Verbene-Blättchen garnieren.

Pro Portion: ca. 540 kcal, 8 g Eiweiß, 28 g Fett, 56 g Kohlenhydrate

Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuersie.de/poletto können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.

Polettos Wein-Tipp



Hierzu empfiehlt Cornelia Polettos Sommelier Dirk Pauleweit einen Süßwein aus dem Piemont: „Der 2009 Moscato d'Asti DOCG von Ca'del Baio hat einen angenehm verführerischen Duft von reifen Birnen, Rosen, Zitrusfrüchten und Salbei. Im Mund offenbart dieser strohgelbe Wein seine lebendige Spritzigkeit und aromatische Süße.“ Für ca. 11,90 Euro über fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.