

Joghurt-Mousse mit Minzpesto und marinierten Beeren

Zutaten für die Mousse:

150 g	Joghurt	125 ml	Sahne
200 g	Crème fraîche	20 g	Zucker
50 g	Puderzucker	3-5 Blatt	Gelatine
1	Zitrone		

Zutaten für die Beeren:

250 g	Beeren (Erdbeeren, Himbeeren)	1	Zitrone
100 ml	Holunderblütensirup		

Zutaten für das Minz-Pesto:

1 Bund	frische Minze	1	Vanilleschote oder Vanillezucker
einige Zweige	Zitronenmelisse	50 g	Haselnüsse gemahlen
1	Bio-Zitrone	2 EL	flüssiger Honig
ca. 100 ml	Rapsöl		

Zubereitung:

Joghurtmousse:

- Joghurt, Crème fraîche und Puderzucker vermengen und gut verrühren.
- Sahne aufschlagen, Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
- Gelatine gemäß der Angabe auf der Verpackung einweichen. Den Saft der Zitrone erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Etwa zwei Esslöffel der Joghurtmasse mit dem Zitronensaft und der Gelatine verrühren. Diese Gelatinemasse danach zu der Joghurtmasse geben und gut verrühren. Tipp: Wenn das Dessert am Ende gestürzt werden soll, besser 5 Blatt Gelatine verwenden.
- Steif geschlagene Sahne zügig unterheben und die Mousse mind. 5 Stunden kaltstellen.
- **Tipp:** Für ein sehr lockeres Mousse vor dem Kaltstellen zusätzlich drei steif geschlagene Eiweiß unter die Masse heben.

Marinierte Beeren:

- Beeren waschen, Stängel und Blätter entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Beeren mit Zitronensaft und Holunderblütensirup vermischen und durchziehen lassen.

Minzpesto:

- Zitrone abwaschen und abtrocknen. Danach die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Minze und Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Feine Stängel klein schneiden.
- Die Kräuter mit den gemahlene Haselnüssen, dem Mark der Vanilleschote, dem Zitronenabrieb und Zitronensaft in einen Rührbecher geben und mit einigen Tropfen Öl angießen. Mit einem Mixstab alles fein pürieren. Achtung: Zwischendurch immer wieder kurz pausieren, damit sich das Pesto nicht erwärmt und dadurch braun verfärbt. Während des Mixens so viel Öl einlaufen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Mit Honig abschmecken.
- **Tipp:** Das Pesto hält sich im Kühlschrank. Dazu das Pesto in ein Schraubglas füllen und die Oberfläche mit Öl bedecken. Für eine optimale Haltbarkeit ist sauberes Arbeiten sehr wichtig!

