

Frischkäsemousse mit Holunderblüten auf Waldbeeren

Rezept für **4 Personen**

Frischkäsemousse

150 g	Frischkäse von der Chäs Chuchi Gersbach
250 g	Sahne
3	Eigelbe
½	Vanillestange zum Auskratzen
50 g	Zucker
60 ml	Holunderblütensirup
2 Blätter	Gelatine

Eigelbe mit Zucker, Vanillemark und etwas Wasser, auf dem Wasserbad, schaumig rühren. Anschließend Holundersirup und geschlagene Sahne dazu geben und zum Schluss die eingeweichte und aufgelöste Gelatine zugeben.

Walbeerenragout

200 g	Waldbeeren frisch oder gefroren
1 st	Sternanis und
½	Zimtstange
80 ml	Rotwein
1 Tl	Mondamin - Kartoffelstärke
1	Orangenzesten (Streifen von der Schale)
4	frische Pfefferminzblätter
50 g	Zuckersirup (½ Wasser, ½ Zucker)

Beeren mit Rotwein, Sternanis und Zimt mit Zucker aufkochen und mit Mondamin abbinden. Orangenzesten in Zuckersirup aufkochen und auf Pergamentpapier trocknen. Minze-Blätter in feine Streifen schneiden

Anrichten Waldbeerenragout heiß in Teller oder Tassen füllen,
Mousse als Nocken ausstechen und oben aufsetzen.
Mit Orangenzesten und Minze garnieren.