

Buttermilchmousse mit Erdbeercarpaccio



Zutaten:

150 ml Buttermilch
250 g Erdbeeren
2 1/2 Blätter Gelatine
100 g kalte Sahne
Puderzucker
1/2 unbehandelte Zitrone
3 EL Zucker



Zubereitung

Buttermilch und Zucker verrühren. Gelatine ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine bei leichter Hitze darin auflösen, anschließend mit der Zitronenschale unter die Buttermilch rühren.

Die kalte Sahne steif schlagen. Wenn die Buttermilch zu gelieren beginnt (nach ca. 1 Minute), die Sahne vorsichtig unter heben. Die Masse in 4 kleine Förmchen oder Gläser füllen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Erdbeeren waschen, in feine Längsscheiben schneiden und dekorativ auf flachen Tellern anrichten, dünn mit etwas Puderzucker bestäuben. Die Buttermilchmousse mit einem spitzen Messer aus den Förmchen lösen und vorsichtig auf die Erdbeeren stürzen.