

Pfefferminzmousse mit Beersauce

2 frische Eier
75g Zucker
1/ TL Vanillezucker

Alles in einer dünnwandigen Schüssel im nicht zu heissen Wasserbad so lange mit dem handmixer schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Schüssel ins kalte Wasser stellen, weiterschlagen, bis die Masse leicht ausgekühlt ist.

300g Blanc battu
40 Pfefferminzblätter

Beides im Mixer fein pürieren

½ Orange

Saft und abgeriebenen Schale beifügen, unter den Eierschaum mischen

4 Blatt Gelatine, kurz in kaltem Wasser eingelegt, ausgedrückt
2 EL Wasser, heiss

Gelatine auflösen, unter die Masse rühren, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist, glattrühren

2 ½ dl Rahm steif geschlagen

Sofort mit dem Gummischaber darunterziehen, 4-5 Stunden zugedeckt kühl stellen

Erdbeersauce

500g Erdbeeren

Die Hälfte für die Garnitur beiseite stellen, restliche Beeren halbieren, in den Mixer geben

2 EL Orangensaft
¼ TL Vanillezucker
Wenig Pfeffer aus der Mühle

Alles beifügen, fein pürieren, durchs Sieb streichen

Anrichten:

Mousse mit 2 Löffeln zu Klösschen formen, auf Teller verteilen, mit Erdbeersauce, Beeren und Pfefferminzblätter garnieren

