

Waldmeister - Buttermilch - Mousse auf Vanille Erdbeeren

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Frühlingszeit - Waldmeisterzeit darf man nicht versäumen, kommt das ganze Jahr nicht wieder

Zutaten

- Für das Mousse:
- 1 handelsübliches Töpfchen frischer Waldmeister
- 500 ml Bio - Buttermilch
- 250 g geschlagene Sahne
- 100 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 8 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 1 Prise Salz
- Für die Vanille Erdbeeren:
- 500 g frische Erdbeeren
- Mark von 2 Vanillestangen
- Saft 1/2 Zitrone
- Zucker nach Geschmack und Reifegrad der Erdbeeren

Zubereitungsart

Schritt1

Das Waldmeister - Buttermilch - Mousse:

Schritt2

Zunächst den Waldmeister grob zupfen, das Wasser mit dem Zucker zu einem Läuterzucker kurz aufkochen. Den Waldmeister dazu geben, ca. 4 min. leise köcheln lassen, dann auskühlen; den Waldmeister gut "ausziehen" lassen. Danach den Sirup durch ein Küchensieb passieren.

Schritt3

Die gut ausgedrückte Gelatine in 4 El Buttermilch erwärmen, auflösen und mit dem Schneebesen in der Buttermilch verrühren. Kalt stellen, anziehen lassen und kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne in 2 Schritten locker unterheben.

Schritt4

In Portionsförmchen, ersatzweise auch Kaffeetassen (kalt ausgespült) abfüllen und wenigstens 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Schritt5

Die Vanille Erdbeeren:

Schritt6

In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, waschen, auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt7

Ev. halbieren oder vierteln, die weniger schönen Erdbeeren, etwa ein knappes Viertel mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt8

Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und Vanillemark verrühren und mit den Früchten mengen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Förmchen stürzen, dafür ev. kurz in heißes Wasser halten. Anrichten und die Erdbeeren drum herum verteilen; mit einigen Waldmeisterblättchen garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** saisonal, vanille erdbeeren, Waldmeister

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/waldmeister-buttermilch-mousse-auf-vanille-erdbeeren/>