



Basilikum-Mousse

Vielleicht haben Sie schon mal von Basilikum-Eis gehört. Der eigenwillige Geschmack dieses Küchenkrautes lässt sich mit Quark, Sahne und Vanille auch wunderbar zu einer luftigen Mousse verarbeiten.

Zutaten für 6 Portionen Dessert:

1 Bund Basilikum
250 g Vollmilchjoghurt
250 g Quark (20 %)
2-3 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Päckchen gemahlene Gelatine (für 500 ml)
250 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Das Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken. Zusammen mit dem Joghurt fein pürieren. Kräuter-Joghurt-Mischung mit Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren.

Die Gelatine mit 4-6 EL kaltem Wasser mischen und für 10 Min quellen lassen. Die eingeweichte Gelatine bei milder Hitze auflösen. Zunächst 3-4 EL der Quark-Mischung in der Gelatine verrühren, danach den restlichen Quark hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Masse kalt stellen. Wenn sie anfängt zu gelieren, die Schlagsahne steif schlagen und zügig unterarbeiten. Wahlweise in Portionsschalen oder eine Servierschüssel umfüllen und vor dem Servieren mindestens 4-6 Stunden, besser noch über Nacht gründlich durchkühlen lassen.

Nach Geschmack mit einer Fruchtsoße servieren.



©Frank Huber/wikimedia