

# Erfrischende Erdbeermousse



Von Mai bis Juli ist es endlich wieder so weit, die heimischen Erdbeeren haben Saison. Weltweit gibt es schätzungsweise mehr als 1000 Erdbeersorten, darunter auch solche mit witzigen Namen wie Polka, Lambada, Salsa oder Flamenco. Botanisch gesehen ist die Erdbeere eigentlich eine Sammelnussfrucht. Weil sie nach der Ernte nicht mehr nachreift, sollte man nur zu Exemplaren mit möglichst durchgehend roter Haut greifen. Die druckempfindlichen Früchte lagert man möglichst nicht übereinander und wäscht sie erst kurz vor dem Verzehr.

Die Verarbeitung von Erdbeeren zu einer Mousse ist nicht nur schnell gemacht, das Dessert lässt sich auch super einen Tag im Voraus zubereiten. Die Mousse schmeckt dank der extra Erdbeersauce herrlich fruchtig.

- 3 Gelatineblätter
- 300 g Erdbeeren, plus etwas mehr zur Deko
- 10 ml Wasser, plus Wasser zum Aufweichen
- 60 g Zucker
- 1 Eiweiss
- 150 ml Vollrahm

1. Ein Gelatineblatt in einer Schüssel und die anderen beiden Blätter in einer separaten Schüssel in kaltem Wasser aufweichen. Danach Wasser abschütten und die Blätter gut ausdrücken.
2. Erdbeeren je nach Grösse halbieren oder vierteln und mit 10 ml Wasser und 30 g Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und solange köcheln lassen, bis die Erdbeeren weich sind.
3. Die Mischung mit einem Stabmixer pürieren und das einzelne ausgedrückte Blatt Gelatine darin auflösen. Mit einem Schwingbesen gut rühren, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Durch ein Sieb seihen und auskühlen lassen.
4. In der Zwischenzeit das Eiweiss mit den restlichen 30 g Zucker steif schlagen, dabei den Zucker langsam zugeben, während der Schnee mit dem elektrischen Handmixer geschlagen wird.
5. Die restlichen zwei Gelatineblätter bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen.
6. Vollrahm steif schlagen, die geschmolzene Gelatine darunterziehen und danach die Mischung unter den Eischnee heben. Zum Schluss  $\frac{3}{4}$  der Erdbeersauce darunterziehen.
7. Die Mousse auf vier Gläser verteilen, zum Schluss die übrige Erdbeersauce spiralförmig darüber träufeln. Im Kühlschrank für mindestens drei Stunden oder über Nacht durchkühlen lassen.
8. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren garnieren.

**Zubereitungsdauer: circa 25 Minuten (exkl. Kühlzeit)**

## Colligny Demi-sec Champagne AOC

Duftet nach frischem Hefengebäck, Aprikosen und Blütenhonig. Im Körper wirkt er durch die dezente Süsse voll, ist fein moussierend, mit anhaltender Aromatik.

[Jetzt im Weinshop ansehen](#)

