

kochen & genießen

Für Gäste

Tolle Menüs und andere
Rezepte zum Verwöhnen



Getränke-Tipp



Zu diesem Frikassee passt ausgezeichnet ein trockener Weißer Burgunder aus der sonnenverwöhnten südlichen Pfalz. Seine Merkmale: Er ist fruchtig mit frischer harmonischer Säure. Wer ihn mal ausprobieren möchte, bevor er ihn Gästen serviert: Er schmeckt auch köstlich zu Nüssen oder frischem Obst. Die perfekte

Trinktemperatur: 9-11° C.



Dessert

Joghurt-Mousse- Becher

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Blatt weiße Gelatine

- 150 g Johannisbeer-Gelee

- 300 g Vollmilch-Joghurt

- 150 g Crème fraîche

- 1 TL Zitronensaft

- 1 frisches Eiweiß (Gr. M)

- 4 TL Schoko-Dessert-Röllchen (Vollmilch)

Gelatine in kaltem Wasser

1 einweichen. Johannisbeer-Gelee, bis auf 4 TL, gut verrühren. Joghurt, Crème fraîche und Zitronensaft unterrühren.

2 Die Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Erst mit etwas, dann mit übriger Joghurtmasse verrühren. Masse ca. 10 Minuten kalt stellen.

3 Eiweiß steif schlagen und unter die Joghurt-Masse heben. Mousse in 4 Dessertgläser füllen. Mind. 2 Stunden kalt stellen. Mit übrigem Gelee und Schoko-Röllchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Wartezeit mind. 2 Std. Portion ca. 290

kcal / 1210 kJ

E 7 g, F 15 g, KH 29 g