

Brombeer-Buttermilch-Bombe

Für zwei Personen

Für die Buttermilch:

1 Limette	250 g griech. Joghurt	100 g geschlagene Sahne
250 ml Buttermilch	4 Blatt eingeweichte Gelatine	80 g Zucker

Für die Brombeeren:

200 g Brombeeren	4 cl Cassis
------------------	-------------

Für die Garnitur:

25 g gehackte Pistazien	1 TL weißer Sesam	20 g Butter
2 EL Orangensaft	Minze	50 g Zucker
15 g Mehl		

Für die Buttermilch:

Die ausgedrückte Gelatine auflösen und mit Joghurt und Buttermilch verrühren. Mit Zucker und Limettenschale abschmecken und kurz kaltstellen. Anschließend geschlagene Sahne unterziehen und in einer Schüssel mit Eiswasser durchkühlen.

Für die Brombeeren:

Einen Teil der Brombeeren in Gläser verteilen, den Rest zusammen mit Cassis kurz in einer Pfanne anschwitzen und warm auf der Creme verteilen.

Für die Garnitur:

Zucker, Mehl, gehackte Pistazien, Sesam, geschmolzene Butter und Orangensaft zu einem Teig verarbeiten und dünn auf Backpapier streichen. Im Ofen bei 180 Grad goldgelb ausbacken und dekorativ anrichten. Mit frischer Minze garnieren.

Die Buttermilch in Gläser füllen und servieren.

Mario Kotaska am 29. Juli 2022