

Topfen-Mousse mit Blaubeeren

Für 4 Personen

Für die Topfenmousse:

125 g Magerquark	25 g Zucker	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Msp. Orangen-Abrieb	1 EL Zitronensaft	1 TL brauner Rum
1 Msp. Vanillemark	250 g Sahne	2 Eiweiß
50 g Zucker	Salz	

Für die Blaubeeren:

200 g Blaubeeren	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	100 ml Blaubeersaft
1 EL Zucker	23 Splitter Zimtrinde	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote
1 Scheibe Ingwer	$\frac{1}{2}$ Streifen Zitronenschale	$\frac{1}{2}$ Streifen Orangenschale

Für die Topfenmousse den Quark in einer Rührschüssel mit Zucker, Zitronen- und Orangenschale, Zitronensaft, Rum und Vanille glatt rühren. Die Sahne halbsteif schlagen. Die Eiweiße mit Zucker und 1 kleinen Prise Salz cremig schlagen. Erst die Schlagsahne mit einem Teigschaber unter die Quarkmasse ziehen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

In ein Sieb ein sauberes Küchentuch legen, das Sieb in eine Schüssel hängen und die Quarkmasse hineinfüllen. Mit Frischhaltefolie bedecken und im Kühlschrank 3 bis 4 Stunden abtropfen lassen, sodass sich die Konsistenz der Mousse stabilisiert. Dann servieren oder in einer Schüssel zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Blaubeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Speisestärke mit 2 EL Blaubeersaft glatt rühren. Den übrigen Saft mit dem Zucker in einem Topf aufkochen, die angerührte Speisestärke dazugeben und köcheln lassen, bis der Saft leicht sämig bindet.

Anschließend Zimt, Vanilleschote, Ingwer, Zitronen- und Orangenschale in den Blaubeersud geben. Die Sauce vom Herd nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Durch ein Sieb gießen und die Würzzutaten wieder entfernen. Die Sauce mit den Beeren mischen und vollständig abkühlen lassen.

Zum Servieren die Blaubeeren auf Dessertschalen verteilen. Die Mousse in Nocken daraufsetzen, dabei eventuell mit einem Eisportionierer arbeiten. Nach Belieben mit Minzespitzen, gehackten Pistazien und Himbeeren garnieren.

Alfons Schuhbeck am 06. September 2020