

Himbeer-Schaum mit Chili und rotem Pfeffer

Für zwei Personen

250 g Himbeeren	1 rote Chilischote	2 EL rosa Pfefferbeeren
125 g Puderzucker	200 ml Sahne	1 TL Himbeergeist
Zitronenmelisse	Puderzucker	

Zunächst die Himbeeren vorsichtig waschen und trocken tupfen. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend die Himbeeren mit den Pfefferkörnern in eine Schüssel geben. Dann zwei dünne Streifen von der Chilischote schneiden und zu den Himbeeren geben. Das Ganze fein pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren. Nun den Himbeergeist und den Puderzucker unterrühren. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und unter das Himbeermus heben. Die Masse in Dessertschälchen füllen und kaltstellen. Den Himbeerschaum mit dem Chili und dem rotem Pfeffer auf Tellern anrichten, mit Puderzucker garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 25. April 2013