Matcha-Joghurt-Mousse auf Mango-Erdbeer-Salat

Für zwei Personen

Für die Matcha-Joghurt-Mousse:

125 g Joghurt	200 ml Schlagsahne	1 TL Matcha Pulver
50 g Puderzucker	4 Blatt Gelatine	

Für den Mango-Erdbeer-Salat:

1 Mango	250 g Erdbeeren	1 Zitrone
50 g Puderzucker	1 Vanilleschote	

Für die Garnitur:

Minzblätter	weiße Schokolade

Für die Matcha-Joghurt-Mousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker und Matcha-Pulver verrühren. Sahne leicht anschlagen. Gelatine ausdrücken, kurz in einem Topf erhitzen und in angeschlagene Sahne geben und noch einmal kräftig schlagen. Joghurtmasse unter die Sahne heben und verrühren. Mousse in den Kühlschrank stellen.
Für den Mango-Erdbeer-Salat Mango schälen, halbieren, entkernen und das Fleisch in Würfel schneiden. Erdbeeren waschen, von Strunk befreien und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mit Puderzucker vermengen, etwas Zitronensaft und Mark der Vanilleschote zugeben.
Zum Anrichten zwei Nocken Mousse abstechen.
Matcha-Joghurt-Mousse auf Mango-Erdbeer-Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Ulrich Enderle am 28. April 2016