

Mascarpone-Estragon-Mousse

Für 4 Personen

1/2 Bund Estragon	300 g Mascarpone	6 EL Zucker
1 TL Zitronenschale	3 Blatt Gelatine	2 EL Milch
150 g Sahne	4 Brickteigblätter	4 EL flüssige Butter
2 EL Puderzucker	200 g rote Trauben	

Estragon abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Estragon in kochendem Wasser ca. 20 Sekunden blanchieren, abgießen und in Eiswasser abkühlen lassen. Estragon abtropfen und trocken tupfen. Die Blättchen fein hacken. Mascarpone mit 4 EL Zucker, Zitronenschale und der Hälfte der Estragonblättchen verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch erwärmen. Gelatine ausrücken und in der Milch auflösen. Unter die Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und unter die Crème rühren. Abschmecken, in Schälchen füllen und kalt stellen. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Brickteigblätter jeweils mit Butter bestreichen. Puderzucker darüber streuen. Übrige Estragonblättchen auf 2 Teigblättern verteilen. Mit den übrigen beiden Teigblättern abdecken und andrücken. Die Teigblättchen in Streifen schneiden. Den Teig im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Trauben waschen und trockenreiben. Trauben halbieren, entkernen. 2 EL Zucker in einem Topf schmelzen. 2 EL Wasser untermischen. Trauben zugeben und darin ca. 2 Minuten dünsten. Abkühlen lassen. Estragon-Teigblättchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mascarponecreme mit den krossen Teigblättchen und Trauben anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 17. April 2013