

Kürbis-Mascarpone-Mousse mit Lafers Gewürz-Hippen

Für zwei Personen

Für die Mousse:

150 g Hokkaido-Kürbis 1 Zitrone, (Saft) 1 Ei, davon das Eiweiß

50 g Mascarpone 2 EL Vanillezucker 1 Prise feines Salz

Für die Garnitur:

2 EL Puderzucker

Für die Mousse:

Den Kürbis kleinwürfeln und in einem Topf mit dem Saft der Zitrone und Vanillezucker abgedeckt garkochen. Den Kürbis mit dem Sud in einen hohen Messbecher umfüllen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Mascarpone zum Kürbis geben und fein pürieren. Die Masse in eine Schüssel umfüllen und den Eischnee behutsam unterheben. In 2 Dessertgläser umfüllen und kalt stellen.

Für die Garnitur:

Das Kürbis-Mascarpone-Mousse auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Johann Lafer am 23. November 2017