

Curry-Himbeeren

Für 4 Personen

Curry-Himbeeren:

4 Blatt Gelatine	120 g Zucker	500 g Himbeeren, TK
50 ml Rotwein	50 ml Himbeersaft	1 EL Curry, purple
1 Schuss Campari		

Buttermilchmousse:

3 Blatt Gelatine	1 Orange, unbehandelt	1 Vanilleschote
500 ml Buttermilch	150 g Puderzucker	Vollmilch, frisch

Waldmeistergranit e:

100 g Zucker	0,75 l Riesling	1 Bund Waldmeister
--------------	-----------------	--------------------

Curryhimbeeren:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem flachen Topf karamellisieren. Die aufgetauten Himbeeren zugeben und mit dem Rotwein und dem Himbeersaft ablöschen. Das Currypulver einrühren, den Campari zugeben und die ausgedrückten Gelatinebl tter darin auflösen. Das Himbeerragout in breite Gläser f llen und kalt stellen.

Buttermilchmousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange abreiben. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Buttermilch mit Puderzucker, Orangenschale und Vanillemark verrühren und kurz ziehen lassen. Einen Schuss frische Vollmilch erhitzen, die Gelatinebl tter darin auflösen und zur Buttermilch geben. Durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahnespender f llen. Ebenfalls kaltstellen. Zum Servieren zwei bis drei Patronen in den Sahnespender einlegen und die Buttermilch auf das Himbeergelee sprühen. Waldmeistergranit e: Den Zucker in den Riesling r hren, zehn Minuten den Waldmeister darin ziehen lassen, auf ein flaches Blech gießen und einfrieren. Zum servieren aufkratzen und zu dem Dessert reichen.

Tipp:

Curry passt auch sehr gut zu Erdbeeren oder Pfirsichen.

Kolja Kleeberg am 14. Mai 2010