

Holunder-Buttermilch-Kaltschale mit Buchweizen-Mousse

Für zwei Personen

Für die Holunder-Kaltschale:

350ml Buttermilch	1 Sternanis	125 g Puderzucker
250 g Holunderbeeren	Bio-Orangen-Abrieb	

Für die Buchweizenmousse:

150 g griechischen Joghurt (10%)	35 g Buchweizenhonig	2 EL Milch
1 $\frac{3}{4}$ Blatt Gelatine	65 g Sahne	

Für den Buchweizen-Crumble:

100 g Buchweizenmehl	Bio-Zitronen-abrieb	Bio-Orangen-Abrieb
40 g weiche Butter	40 g Zucker	

Für den weißen Buttermilch-Schaum:

Buttermilch, Milch	Zitronensaft, Sahne	Puderzucker
--------------------	---------------------	-------------

Am Vortag die Buttermilch mit Sternanis und Puderzucker vermengen und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die Holunderbeeren durch ein Sieb streichen, sodass 150 Gramm Holundermark entstehen. Das Holundermark in die Buttermilch rühren. Die Orangenschale abreiben und die Kaltschale damit abschmecken.

Für die Buchweizenmousse eine Schüssel halbvoll mit Wasser und Eiswürfeln füllen. Darin eine weitere kleinere Schüssel stellen. Den Joghurt und den Honig in die kleine Schüssel geben und verrühren. Währenddessen die Milch erwärmen und anschließend von der Herdplatte nehmen. Außerdem die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen, ausdrücken und dann in der Milch (lauwarm) auflösen.

Anschließend ein paar Esslöffel von dem Joghurt in die Milch geben und vermischen, sodass sich Joghurt und Milch besser verbinden können. Erst dann langsam die gesamte lauwarml Milch unter ständigem Rühren zu dem Joghurt geben. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter das Joghurt-Milch-Gemisch heben und drei Stunden kaltstellen.

Für den Crumble den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Die Zutaten miteinander verkneten und auf ein Backblech mit Backpapier krümeln. Dann 20 Minuten backen; alle vier Minuten den Crumble auf dem Blech mit einem Schneebesen verrühren. Für den weißen Schaum etwas Buttermilch, Milch, Sahne, Zitronensaft und Puderzucker mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Die Mousse auf zwei tiefen Tellern anrichten, die Holunder-Kaltschale drumherum geben, die Mousse mit dem Crumble bestreuen und den Schaum auf die Kaltschale tröpfeln.

Ali Güngörmüs am 17. April 2015