

# Joghurt-Mousse mit Granatapfel-Soße

## Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	400 g Joghurt	4 EL Puderzucker
1 Vanilleschote	1 EL Zitronensaft	250 g Sahne
3 reife Granatäpfel	100 ml trockenen Rotwein	Zucker
50 g Honig	2 Zweige Zitronenmelisse	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker, dem ausgekratztem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft gut verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf mit auflösen. Topf vom Herd nehmen, 2 EL Joghurtmasse zugeben und gut vermischen, dann alles unter die restliche Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. In leicht geölte Förmchen oder Gläser (die müssen nicht geölt werden) füllen und kaltstellen. Die Kerne aus den Granatäpfeln vorsichtig auslösen und ein Drittel der Kerne auspressen. (Dazu kann man die Kerne vorsichtig durch eine Flotte Lotte rühren.) Den Saft und die restlichen Kerne mit Rotwein in einen Topf geben und erwärmen. Mit ca. 1 EL Zucker und Honig abschmecken, anschließend kalt stellen. Die Mousse mit der Granatapfelsoße anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Otto Koch Freitag, 13. Februar 2009