



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

weiße Schokoladenmousse mit Minze,
Pistazien und frischen Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:	50 g gehackte Pistazien
200 g weiße Schokolade	250 g frische Erdbeeren
100 ml Milch	1 Päckchen Vanillezucker
200 ml Sahne	1 Orange
2 EL frische gehackte Minze	Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Die Sonne scheint, die Vögel zwitschern und man möchte sich am liebsten mit seinen Freunden treffen, auf der Terrasse sitzen und unser leckeres Frühlingsmenü zum Besten geben. Da muss natürlich noch ein frisch- fruchtiges Dessert her. Ich hab´s: hören Sie mal

Weißer Schokoladenmousse mit Minze, Pistazien und frischen Erdbeeren die Zubereitung ist gar nicht schwer.

Ich breche 200 g weiße Schokolade in kleine Stücke und lasse die mit 100 ml Milch vorsichtig im Wasserbad schmelzen.

In der Zwischenzeit schlage ich 200 ml Sahne steif, schneide 2 EL Pfefferminz Blättchen fein,

hacke 50 g Pistazien grob und mische die Sahne, die Pistazien und die Pfefferminze unter die geschmolzene weiße Schokolade.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Fülle die Creme in kleine Schalen und stelle die 1 gute Stunde in den Kühlschrank. In der Zeit bereite ich schon mal die Erdbeeren vor, ich putze 250 g, schneide die in grobe Stücke gebe die mit dem Saft einer Orange, einem Spritzer Zitronensaft und einem Päckchen Vanillezucker in meinen Mixer. Ich richte mein Dessert auf schönen Tellern an, zuerst das Erdbeerpüree, dann stürze ich die die weiße Schokoladenmousse in die Mitte, garniere noch mit einem Minze Zweig. Wenn Sie jemand nach dem Rezept fragt, auf salue.de ist es zu finden.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer