



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

weiße Schokoladenmousse mit Minze,  
Pistazien und frischen Erdbeeren

Zutaten für 4 Personen:	
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
50 g gehackte Pistazien	

## Zubereitung:

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.

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 weiße Schokoladenmousse in die Mitte, garniere noch mit einem Minze Zweig. Wenn Sie jemand nach dem Rezept fragt, auf [salue.de](http://salue.de) ist es zu finden.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer