

Kürbismousse mit „Kaviar“ von Brennessel (Teil 1)



Aus der Natur...



In der Kürbissaison ist Kürbissuppe mein Favorit. Gerne mach ich davon mehr als nötig. Die restliche Suppe lässt sich wunderbar einfrieren. Kommt Besuch ist diese schnell wieder heiß auf dem Tisch.

Mit ein paar wenigen Handgriffen lässt sich daraus aber auch eine luftige Mousse zaubern. Dazu 500 ml Suppe abmessen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Suppe erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Alles unter die restliche Suppe rühren. Kalt stellen!

In der Zwischenzeit 150 ml Sahne steif schlagen. Beginnt die Suppe fest zu werden, die Sahne vorsichtig unterziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Zum Servieren Nocken abstechen.

Tipp: Dazu schmeckt mir luftgetrockneter Schinken und „Kaviar“ von Brennesselsamen