

Früchte-Minestrone

Für die Mousse:

250 g Naturjoghurt (3,5% Fett)

Saft und abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

4 cl Zitronenlikör (z. B. Limoncello)

50 g Zucker

4 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

250 g Sahne

Für die Früchte-Minestrone:

500g Wassermelonenfruchtfleisch

4 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

50 ml Süßwein (z. B. Muskateller)

200 ml Prosecco

1-2 EL Zuckersirup

1-2 EL Zitronensaft

Je 100 g Birnen und Nektarinenwürfel

Je 100 g Aprikosenspalten, Wassermelonenkugeln, kernlose blaue Trauben und rote Johannesbeeren



(1) Für die Mousse den Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenschale, Likör und Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Die Gelatine gut ausdrücken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen und unter den Joghurt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben, kurz bevor die Creme zu gelieren beginnt. Joghurt Mousse über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

(2) Für die Minestrone Wassermelonenfruchtfleisch im Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren, 100 ml Melonensaft in einer Kasserole erwärmen. Die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mischung unter den übrigen Melonensaft rühren. Dann den Süßwein, den Prosecco, Zuckersirup und Zitronensaft unterrühren. Die Früchte in den Melonensaft geben und alles gut abkühlen lassen, bis die Mischung leicht zu gelieren beginnt.

(3) Für den Krokant den Zucker in der Kasserole hell karamellisieren, die Mandeln unterrühren und die Masse auf eine geölte Marmorplatte oder Tortenunterlage geben. Den Krokant mit einem geölten Rollholz 1 cm stark ausrollen und erkalten lassen, dann grob zerstoßen.

(4) Die Früchte-Minestrone jeweils mit 1 Nocke Joghurt-Mousse anrichten, mit Krokant bestreuen und mit Zitronenmelisse und Johannesbeerrispen garniert servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**