

Limetten-Buttermilch-Mousse mit Rosmarin-Erdbeeren

500 ml Buttermilch	125 g Creme-frâiche	125 g Saure Sahne
1 Limette, Saft, Abrieb	6 Blatt Gelatine	75 g Zucker
400 g Erdbeeren	1 El Rohrzucker	1 Zweig Rosmarin
Prise Salz		

Gelatine in kaltem Wasser für ca. 5 min. einweichen. Dann ausdrücken, in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen, dann die Buttermilch dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren bis sich die Gelatine komplett aufgelöst hat, dann auch den Zucker in der Masse auflösen.

Topf vom Herd nehmen.

Masse in eine Schüssel füllen, dann zuerst die Creme fraîche und anschließend die saure Sahne mit dem Schneebesen in die Buttermilch einrühren. Den Abrieb und Saft von der Limette dazugeben, in Dessertschalen abfüllen und kalt stellen.

Erdbeeren putzen und vierteln, mit Rohrzucker und gehacktem Rosmarin marinieren.

Buttermilch-Mousse auf Teller stürzen (dafür mit einem kleinen Messer den Rand lösen und wenn nötig Dessertschalen kurz in warmes Wasser halten), Erdbeeren dazu anrichten und mit Rosmarin garnieren.

Björn Freitag am 31. Mai 2025