



Bits & Bites of natural food  
and adventurous travels

## CLEMENTINENMOUSSE MIT APEROL

Zutaten für 5 Portionen

### Clementinenmousse

- 250 Gramm Saft frisch gepresster Bio-Clementinensaft, durch ein feines Sieb gefiltert
- 2 Gramm Agar-Agar - ich habe etwas mehr dazugegeben, bis es fast 3 Gramm waren, auf der Waage aber immer noch 2 Gramm angezeigt wurden
- 40 Gramm Bio-Staubzucker aus Roh-Rohrzucker
- 20 Zentiliter Aperol
- 2 Eiweiss
- 50 Gramm Bio-Staubzucker aus Roh-Rohrzucker
- 250 Gramm Schlagrahm
- 100 Gramm Joghurt

### Clementinengelee

- 150 Mililiter frisch gepresster Bio-Clementinensaft, durch ein feines Sieb gefiltert
- 2 Blätter Gelatine
- 1 Teelöffel Bio-Staubzucker aus Roh-Rohrzucker
- Saft 1 Zitrone
- 10 Zentiliter Aperol

1. Agar-Agar mit etwas kaltem Clementinensaft verrühren
2. restlichen Clementinensaft, 40 Gramm Staubzucker, Aperol aufkochen und Agar-Agar unter rühren köcheln lassen

3. Clementinensaft in eine grössere Schüssel umfüllen und erkalten lassen
4. Eiweiss schaumig rühren und mit den 50 Gramm Staubzucker steif schlagen
5. Schlagrahm steif schlagen
6. geschlagenen Rahm und Joghurt unter den angedickten, erkalteten Clementinensaft unterheben
7. Eiweiss unterheben
8. Masse abfüllen, in den Kühlschrank stellen und ca. 2 Stunden fest werden lassen
9. für das Gelee den Clementinensaft, Staubzucker und Zitronensaft erhitzen
10. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Saft auflösen
11. abkühlen lassen (wichtig, sonst löst sich die Creme auf!) und dann auf das festgewordene Mousse giessen
12. nochmals im Kühlschrank durchkühlen lassen, bis das Gelee fest ist

Das Clementinengelee war ein Dilemma - herstellungstechnisch gesehen. Wenn immer möglich versuche ich Gelatine zu vermeiden und verwende als Alternative Agar-Agar. Beim Mousse hat es wunderbar geklappt, da ich zusätzlich zum Originalrezept noch Joghurt verwendet habe und so auf eine Flüssigkeitsmenge gekommen bin für die 2 Gramm Agar-Agar gepasst hat. Bei der kleinen Menge für das Clementinemousse musste ich passen. Ich wollte kein Risiko eingehen und bin bei den Mengen des Originalrezeptes geblieben. 2 Gramm Agar-Agar entsprechen ca. 6 Blatt Gelatine. Das wären bei der Flüssigkeitsmenge für das Gelee ca. 0.67 Gramm Agar-Agar gewesen. Das konnte und wollte ich nicht abmessen. Deshalb bin ich dieses Mal den Kompromiss eingegangen.