



Joghurt-Tonkabohnenmousse auf Paprika-Himbeer Konfit

Rezept von der aktuellen Schweizer Kochnationalmannschaft aus dem Wallis.



Joghurt-Tonkabohnenmousse

Zutaten:

Rezept für 15 Tartelettes

125	g	Joghurt
8	g	Gelatine
60	g	Eiweiss
60	g	Zucker
250	g	Rahm; steif geschlagen
0.5	Stk.	Tonkabohne



Zubereitung:

Die Gelatine mit etwas Joghurt auflösen. Anschliessend mit dem restlichen Joghurt mischen und die geriebene Tonkabohne dazu melieren. Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen und mit dem Joghurt mischen. Den Rahm vorsichtig unter die Masse melieren.

Die Masse in Silikonformen abfüllen und einfrieren. Ausformen und mit weisser Couverture besprühen.

Paprika-Himbeer Konfit

Zutaten:

Rezept für 15 Tartelettes

15	Stk.	Mini Universal-Tartelettes
100	g	Zucker
2	g	Pektin
125	g	rote Peperoni in kleine Würfel geschnitten
125	g	Himbeeren halbiert
		schwarzer Pfeffer aus der Mühle
15	Stk.	Schokoladen-Dekor

Zubereitung:

Zucker und Pektin mischen. Alle Zutaten in eine Sauteuse geben und einkochen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Universal-Tartelettes mit dem Konfit füllen. Das Joghurt-Tonkabohnenmousse auf den Konfit legen und mit dem Schokoladendekor dekorieren.

