

# Lavendel-Mousse mit Cassis-Soße und Zuckermelone

Ein Dessert mit Joghurt, einem Hauch Lavendel und frischem Obst.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Mousse:

- 1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote
- 90 ml Milch
- 40 g Honig, z. B. Lavendelhonig
- ½ EL frische Lavendelblüten
- 3 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
- 150 g Joghurt 10% Fett
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g kalte Schlagsahne

### Cassis-Soße:

- 200 g schwarze Johannisbeeren
- 50 g Zucker
- 4 EL schwarzer Johannisbeerlikör (Cassis)

### Außerdem:

- ½ Charentais- oder Galia-Melone
- frische Lavendelblüten oder getrocknete

Wie bereite ich eine Lavendel-Mousse mit Cassis-Soße zu?:

## 1 Mousse zubereiten:

Vanilleschote längs aufschlitzen und auskratzen. Die Milch mit Honig, Vanillemark und -schote in einem kleinen Topf erwärmen, bis der Honig sich gelöst hat. Vom Herd nehmen und die Lavendelblüten hinzufügen. Alles etwa 30 Min. ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Gelatine 5 Min. in kaltem Wasser einweichen (Gelatineblätter einzeln hineingeben).

- ## 2
- Die Lavendelmilch erneut erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Alles durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse in Gläser füllen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.



**3** Cassis-Soße zubereiten:

Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Beeren mit dem Zucker in einem Topf aufkochen und etwa 2 Min. unter Rühren kochen lassen. Durch ein Sieb streichen und mit dem Likör verrühren.

**4** Melone in Spalten schneiden, Kerne entfernen und die Schale entfernen. Nach Wunsch würfeln.

**5** Die Mousse entweder mit einem Messer lösen, auf Teller stürzen und mit Soße und Melone anrichten oder in den Gläsern anrichten. Zum Schluss mit Lavendelblüten bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frischer Lavendelblüten können auch ein 1/2 TL getrockneten Lavendel genommen werden.

