

Veganes Hagebuttenmousse mit Sanddorn-Kompott



Rezept für 4 Personen



Vegan, Laktosefrei

Zubereitung

Zutaten Hagebuttenmousse

- 4 Beutel BIO Hagebuttentee
- 1 EL Maizena
- 3 EL Puderzucker
- 70 ml Kichererbsenwasser
- aus der Dose
- 125 g BIO Seidentofu
- 1 Vanillestange

Zutaten Sandorn-Kompott

7 g BIO Sanddornbeeren,
getrocknet
je 30 ml Wasser, veganen
Weisswein und BIO Orangensaft
3 EL Zucker
½ TL Vanillezucker
1 Zimtstange
1 Nelke
¼ Zitrone

Zutaten Garnitur

40 g Lotus Biscoff
Karamellgebäck
einige Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung Hagebuttenmousse

Hagebuttentee in 280 ml Wasser aufkochen und ca. ¼ einkochen, sodass noch ca. 210 ml Tee übrig bleiben.

Maizena in etwas kaltem Wasser auflösen, -unter den Hagebuttentee rühren (es muss kurz

kochen!), dann kalt stellen. Das Kichererbsenwasser wie Eischnee aufschlagen, dann ebenfalls kalt stellen. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark herauskratzen. Seidentofu, Puderzucker und Vanillemark aufschlagen, bis eine luftige, cremige Masse entsteht.

Erst die kalte Hagebutten-Reduktion und dann das geschlagene Kichererbsenwasser vorsichtig unterheben.

Zubereitung Sandorn-Kompott

Die getrockneten Sanddornbeeren mit Wasser, Orangensaft und Weisswein über Nacht im Kühlschrank einweichen.

Die eingeweichten Sanddornbeeren abgießen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Das Rapsöl erhitzen, Zucker dazugeben und caramolisieren. Den aufgefangenen Saft von den Sanddornbeeren, Zitrone, Zimtstange, Nelke und Vanillezucker zum Caramel geben, alles aufkochen und dann bei kleiner Hitze etwas reduzieren. Zitrone, Zimtstange und Nelke aus dem Sud entfernen. Die Sanddornbeeren in den Sud geben, einmal aufkochen und im Sud auskühlen lassen.

Zubereitung Garnitur

Die Lotus-Kekse zerbröseln. Mit der Mousse und dem Sanddorn-Kompott lagenweise in Gläser schichten und mindestens drei Stunden kühl stellen, dabei 1 EL Keksbrösel zurück-behalten und erst kurz vor dem Servieren darübergeben und mit Zitronenmelisse garnieren.