Zitronenmousse, Nussbutter-Espuma, Baiser und Streusel

Zutaten für das Baiser (für 4 Personen):

· 4 Eiweiß
· 25 g brauner Rohrzucker
· 0,5 Bio-Zitrone

Baiser am besten schon am Vortag zubereiten.

Zitrone heiß abwaschen, trocknen und abreiben. Rohrzucker fein mahlen. Eiweiß, Zucker und Zitronenabrieb mit einem Mixer schaumig aufschlagen. Die Baisermasse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech circa 1 cm dick ausstreichen.

Es gibt zwei Varianten, das Baiser zu backen: Im vorgeheizten Backofen bei 100 Grad (Umluft) 90 Minuten backen. Dann den Ofen ausstellen und das Baiser weitere 4 Stunden trocknen lassen. Oder das Baiser bei 50 Grad (Umluft) circa 12 Stunden backen.

Zutaten für das Zitronen-Gel:

· 250 ml Zitronensaft
· 50 ml Wasser
· 25 g Rohrzucker

Alle Zutaten unter stetigem Rühren aufkochen. In eine Schüssel geben und 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zutaten für die Zitronen-Basiscreme:

· 100 ml Zitronensaft
· 200 g Butter
· 230 g Rohrzucker
· 150 g Eier

Zitronensaft mit Butter und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, abkühlen lassen.

Eier in einer Schüssel verquirlen. Mit der Zitronenmasse vermengen und in einen Topf geben. Masse auf dem Herd noch mal kurz und stark erhitzen. Dann mit einem Pürierstab aufmixen, in eine Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken. Die Folie direkt auf die Creme legen, damit keine Haut entsteht. Im Kühlschrank circa 2 Stunden kühlen.

Zutaten für die Zitronenmousse:

· 120 ml Zitronen-Basiscreme
· 2 Blätter Gelatine
· 120 ml Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und fest ausdrücken. Die Hälfte der Basiscreme in einem Topf erhitzen und die Gelatine darin unter Rühren verflüssigen. Die Masse zu der restlichen Basiscreme geben.

Sahne steif schlagen, unter die Creme rühren und in einen Spritzbeutel füllen. Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Creme in einem 1 cm breiten und circa 30 cm langen Streifen auf die Frischhaltefolie spritzen. In der Frischhaltefolie luftdicht eindrehen wie ein Bonbon. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen und fest werden lassen.

Zutaten für die Streusel:

· 150 g Weizenmehl

· 100 g kalte Butter
· 55 g Rohrzucker
· 2 g Fleur de Sel
· 1 Vanille-Schote
· 1 Bio-Zitrone

Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Zitrone waschen, trocknen und abreiben. Vanille-Schote auskratzen. Abrieb und Mark mit den restlichen Zutaten vermengen und mit den Händen oder Knethaken zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech krümeln und circa 10-12 Minuten goldgelb backen.

Zutaten für den Espuma:

· 4 Eier
· 5 g milder Senf
· 20 ml Wasser
· 10 ml weißer Balsamico
· 20 ml Weißwein
· 25 g Rohrzucker
· 0,5 Limette
· 12 g helle Misopaste
· 100 g Butter

Für die Nussbutter Butter in einem Topf bei mittlerer bis starker Hitze bräunen. Durch ein Sieb passieren, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Limette auspressen. Eier trennen. Eigelb, Zucker, Weißwein, Wasser, Limettensaft, Balsamico und Senf in einem Wasserbad bei mittlerer Temperatur (circa 65 Grad) mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Die Misopaste unterrühren und die Nussbutter langsam, nach und nach unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine cremige Masse (wie Sauce Hollandaise) entsteht. Die Masse in eine Sahne-Siphonflasche geben, mit 1 Gaspatrone laden und gut schütteln. Zur Seite stellen.

Fertigstellen und anrichten:

· 1 Bio-Zitrone

Zitrone waschen und aus der Schale Zesten abziehen. Die Mousse-Röllchen aus der Frischhaltefolie wickeln und in circa 3 cm lange Stücke schneiden. Auf Tellern übereinander anordnen.

Das Zitronen-Gel mit einem Pürierstab kurz und kräftig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit feiner Tülle füllen und in feinen Linien über die Mousse spritzen. Ein paar Streusel um die Mousse herum verteilen.

Das Baiser grob zerbrechen und einige Stücke um die Mousse herum platzieren. Mit Zitronen-Zesten dekorieren. Den Sahnesiphon noch mal kräftig schütteln. Den Nussbutter-Espuma an drei Stellen um die Mousse herum aufsprühen.

Sendetermin: 16.04.2023
Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen