

Apfelmousse mit Matcha und Ingwer

Rezept von Christina Hubbeling, Foodjournalistin und Rezeptkolumnistin bei der NZZ am Sonntag



Zutaten für 6 Personen

1 Zitrone, nur Saft
8 Boskop-Äpfel
8 EL Apfelsaft
6 EL Zucker
Circa 2 cm frischer Ingwer
1 TL Sirocco Matcha-Grünteepulver
4 Blatt Gelatine
3 dl Rahm

Zubereitung

Die Zitrone auspressen, Saft in eine Schüssel geben. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel in Stücke schneiden. Apfelstücke in die Schüssel mit dem Saft geben und darauf achten, dass sie von allen Seiten mit Zitronensaft getränkt sind. Äpfel mitsamt Zitronensaft und 6 EL Apfelsaft, dem Zucker und etwas frisch geraffeltem Ingwer in einen Kochtopf geben und bei niedriger Temperatur weich köcheln (10 bis 15 Minuten). Apfelmasse pürieren. Sirocco Matcha-Grünteepulver einstreuen und mit dem Schwingbesen gut verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Sanft auspressen und mit 2 EL Apfelsaft erwärmen, so dass sie sich ganz auflösen. Gelatineflüssigkeit unter das Apfelpüree mischen. Masse etwas abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen. Nach 30 Minuten den Rahm steif schlagen, unterheben. Masse auf Dessertschalen verteilen und für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Die Apfelmousse bereits am Vorabend zubereiten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit einigen dünn geschnittenen Apfelschnitzen dekorieren.