

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2022 ▪
Tagesmotto „Dessert“ mit Johann Lafer



Benita Meinen

Zitronen-Pistazien-Muffin mit Erdbeerkompott und Limettenmousse

Zutaten für zwei Personen

Für die Limettenmousse:

2 Limetten
150 g Naturjoghurt, 3,8 % Fett
200 g Schlagsahne
1 Päckchen Gelatine
2-3 EL Puderzucker

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Limetten waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen und auffangen. Schlagsahne steif schlagen. Limettensaft und Abrieb mit Naturjoghurt, Puderzucker und Gelatine vermengen und mit einem Rührgerät mixen. Sahne anschließend unterheben und alles kühl stellen.

Für das Erdbeerkompott:

250 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
40 g Zucker

Erdbeeren waschen, vierteln in einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sobald die Erdbeeren Wasser gezogen haben einmal aufkochen lassen und die Vanille hinzugeben. Abkühlen lassen.

Für den Zitronen-Pistazien-Muffin:

1 Zitrone
2 Eier
90 g Butter
4 EL Milch, 3,5 % Fett
3 EL geschälte Pistazien
175 g Weizenmehl
1 Päckchen Backpulver
75 g Zucker
50 g Puderzucker

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier hinzufügen. Mehl und Backpulver vermischen und auch in die Schüssel geben. So lange rühren bis ein Teig entsteht. Zitrone waschen und abreiben, anschließend den Saft auspressen und auffangen. Dann Milch, Zitronensaft und Abrieb sowie 2/3 der Pistazien in den Teig geben und nochmals gut verrühren. Anschließend Teig in Muffinförmchen geben und im Ofen für ca. 20 Minuten backen. Aus Puderzucker und 3 EL Wasser einen Guss rühren und auf die Muffins geben, sobald diese ausgekühlt sind. Pistazien hacken und Muffins damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.