



Heidelbeer Gelée mit Gevaise-Pistazien Schaum

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Der leichte, sommerliche Genuss in der Heidelbeersaison

Zutaten

- Für den Gelée:
- 300g geschmacksintensive Wildheidelbeeren ersatzweise Zuchtheidelbeeren
- 1/4 l schwarzer Johannisbeersaft
- 1/4 l trockener Weißwein
- 4 Cl Kroatzbeere Likör
- Saft einer Zitrone
- 1 Zitronenschale
- 40 - 50 g Zucker
- 6 - 8 Blatt Gelatine, eingeweicht (Sturzfähig)
- Für den Gervais-Pistazienschaum:
- 50 g Gervais oder Philadelphia Frischkäse
- Etwas Milch
- 3 El geschlagene Sahne
- 30 - 40g leicht geröstete Pistazien
- Mark einer Vanillestange
- Etwas Maraschino
- Etwas Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen :

Schritt2

Die Heidelbeeren waschen, auf einem Küchentuch trocknen und in Rinnen (Es geht auch in Kuchenformen) oder Portionsförmchen (Geht auch in Kaffeetassen) aufteilen.(Rinnen vorher mit Klarsichtfolie auslegen) Die Gelatine 4 - 5 min. in kaltem Wasser einweichen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Den Johannisbeersaft, Likör, den Weißwein, Zitronensaft, Zucker und die Zitronenschale kurz erhitzen, etwas "ausziehen" lassen. Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben; die Zitronenschale heraus fangen. Die Früchte „bündig, bedeckt“ aufgießen, für 4 - 5 Stunden in den Kühlschrank stellen, anziehen lassen.

Schritt5

Der Gervais - Pistazienschaum:

Schritt6

Die Pistazienkerne in einer Stielpfanne anrösten.

Schritt7

Den Frischkäse mit etwas Milch, etwas Maraschino und Zucker nach Geschmack glatt rühren. Die Pistazien dazu geben und mit geschlagener Sahne luftig auflockern.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Rinnen oder Kuchenformen lassen sich durch die Klarsichtfolie recht leicht stürzen. Die Portionsförmchen ganz kurz in heißes Wasser halten und dann stürzen.

Schritt10

Das Heidelbeer Gelée in einer dicken Scheibe oder als Portionsförmchen auf einem Soßenspiegel „mittig“ anrichten.

Schritt11

Mit einigen schönen Früchten, Pistazien und Zitronenmelisse garnieren.

Rezeptart: Gelées **Tags:** gelee, pistazien

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/heidelbeer-gelee-mit-gevaise-pistazien-schaum/>