

Moselweingelée mit frischen Himbeeren auf Gervaisrahm

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Ein „schmackiges“ Dessert in der Himbeersaison, leicht, sommerlich

Zutaten

- Für den Moselweingelée:
 - 1/2 l Wasser
 - 1/2 l trockener Weißwein von der Mosel
 - Saft 1 ungespritzten Zitronen
 - Abrieb von einer 1/2 Zitrone
 - 80 g Zucker
 - 10 Blatt Gelatine
 - 250 g frische Himbeeren
 - Einige kleine Zitronenmelisse - Blättchen, gezupft
- Für den Gervaisrahm:
 - 2 Stück Gervais oder Philadelphia - Frischkäse
 - 1/8 l geschlagene Sahne
 - Etwas Milch
 - 1 Vanillestange
 - Etwas Zucker
 - 2 cl Himbeergeist

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Weingelée:

Schritt3

Den Wein, Zucker, den Saft und Abriebe der Zitrone, etwas erhitzen, nicht kochen lassen.

Schritt4

(So erhalte ich die "spitze, natürliche " Säure der Zitrusfrüchte)

Schritt5

Die vorher in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine in die noch warme Flüssigkeit geben, verrühren und in schöne Gläser oder Förmchen füllen, fast erkalten lassen.

Schritt6

Kurz vor dem „Stocken“ (sonst finden sich die Früchte alle am boden wieder)die Himbeeren und einige kleine, gezupfte Melisseblättchen gleichmäßig verteilen, so das ein buntes Bild entsteht.

Schritt7

(Ich mache das mit einem Holzspieß) Kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Der Gervaisrahm:

Schritt9

Den Gervais - Frischkäse mit wenig Zucker nach Geschmack,2 - 3 El Milch und dem ausgekratztem Mark verrühren .

Schritt10

Die halbsteif geschlagene Sahne unterheben, ev. etwas Himbeergeist dazu geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag :

Schritt12

Die Dessertteller mit dem Gervaisrahm „ausspiegeln“.

Schritt13

Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, stürzen, in die Mitte setzen und mit einigen schönen, frischen Himbeeren sowie einem Melisseblättchen garnieren.

Schritt14

Der fertige Dessertteller sollte ein buntes Fest für die Augen und ganz besonders für den Gaumen sein.

Tags: bunt, fruchtig, lecker, saisonal, sommerrezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/moselweingelee-mit-frischen-himbeeren-auf-gervaisrahm/>