



Buttermilchmousse auf Orangencarpaccio

Für 5 Personen

Zutaten:

- 125 g Buttermilch
- 30 g Puderzucker
- 1 Blatt Gelatine
- Saft von einer halben Limette
- 100 g Sahne
- 1 Orange

Zubereitung der Buttermilchmousse:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf vorsichtig flüssig rühren.
- Buttermilch und Puderzucker verrühren, Gelatine und Limettensaft dazugeben.
- Sahne schlagen und unter die Buttermilch heben.
- Die Masse in ein flaches Gefäß geben und kühl stellen.
- Nach ca. einer Stunde ist die Mousse fest.
- Aus der fertigen Mousse mit einem Löffel Nocken abstechen.

Für das Orangencarpaccio:

- Orangenschale mit einem scharfen Messer abschälen.
- Orange in sehr dünne Scheiben schneiden, auf dem Teller fächerförmig anrichten und nach Wunsch marinieren.

Unsere Empfehlung: Die Buttermilchmousse mit Grand Manier und gemahlenem rosanen Pfeffer marinieren.

Schüle's Küchenteam wünscht Ihnen viel Freude beim Nachkochen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★★