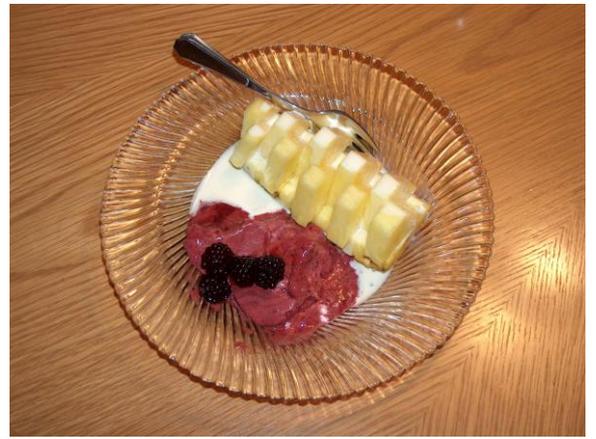


Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner



halbgefrorenes Brombeermousse und für 4 Personen frische Ananas an Vanille-Sauce

Zutaten *zu tun*

Halbgefrorenes Brombeermousse

500 g	Brombeeren
	Saft einer halben Zitrone
100 g	Puderzucker
1 dl	Schlagrahm
1	frisches, kaltes Eiweiss
einige	Zitronenmelisse-Blättchen

FrISCHE Ananas an Vanille-Sauce

1	Ananas	Deckel und Boden wegschneiden, Fruchtfleisch von der Schale trennen, dann 4-teilen und hölzernen Kern wegschneiden. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden
etwas	Vanilleglacé	erwärmen und darüber giessen

Zubereitung

- Einige Beeren als Garnitur zurückbehalten. Die übrigen mit dem Zitronensaft und der Hälfte des Puderzuckers vermischen und mit dem Mixstab pürieren. Durch ein Sieb streichen, damit die Kernchen zurückbleiben.
- Rahm und Eiweiss separat steif schlagen. Beides sorgfältig aber gründlich unter die Beeren ziehen und je nach Geschmack mit dem restlichen Zucker süssen.
- Entweder im Tiefkühler leicht anfrieren oder einfach in einer Schüssel im Kühlschrank gut durch kühlen. In diesem Fall vor dem Servieren nochmals durchrühren. Mit Zitronenmelisse und den zurückbehaltenen Beeren garnieren.