



# Orangen-Zimt-Grießmousse mit gelierten Erdbeeren

Von Günther Maier (Weibel 3)

## Zutaten für acht Portionen:

375 ml Milch  
75 g Zucker  
Schale einer Orange  
30 g Zimtrinde  
60 g Goldgrieß (Farina)  
4 cl Grand Marnier  
2 1/2 Blatt Gelatine  
375 ml Obers

Für das Beerengelee:  
400 ml Wasser  
100 ml Holunderblütensirup  
5 Blatt Gelatine  
300 ml Quinquin (oder Asti Spumante)  
480 g frische Erdbeeren  
4 Spritzer Quinquin

- ❖ Milch, Zucker und Schale von einer Orange mit Zimtrinde aufkochen und über Nacht ziehen lassen. Danach abermals aufkochen lassen und passieren. Goldgrieß hinzufügen und auf kleiner Flamme dick kochen.
- ❖ Grand Marnier erhitzen, Gelatine hinzufügen, auflösen und in die Griessmasse rühren. Masse abkühlen lassen. Obers cremig aufschlagen, unter die abgekühlte Grießmasse heben und in geeignete Gläser oder Porzellanformchen füllen.
- ❖ Inzwischen das Beerengelee herstellen: Wasser und Holunderblütensirup aufkochen. Gelatineblätter auflösen, überkühlen lassen, Quinquin-Sekt unterrühren und über Nacht kalt stellen.
- ❖ Am nächsten Tag Erdbeeren putzen und vierteln, Gelee durchrühren, mit den Erdbeeren vermengen und rund um die abgefüllte Mousse verteilen. Vor dem Servieren noch einen Schuss Quinquin darüber träufeln.
- ❖ **Tipp:** wer das Erdbeergelee lieber etwas süßer hat, der kann einen kleinen Teil des Quinquin auch durch Esterházy-Beerenauslese ersetzen.