

Rezepte



DAWA[®]

Professionnel



*Mousse
Neutral*

Mousse Neutral

Die Mousse Neutral von Dawa ist die ideale Basis sowohl für salzige wie auch für süsse Speisen. Die luftig-leichte Konsistenz ermöglicht es das Produkt sehr vielseitig einzusetzen. So kann es sowohl mit Kräutern, Gemüse, Fisch oder Früchten zubereitet werden.

Zudem garantieren wir, wie bei allen unseren Produkten, eine einfache Zubereitung und ein sicheres Gelingen. Einfach einen Beutel (140 g) in fünf Deziliter kalte Past- oder UHT-Vollmilch einrühren und die Masse aufschlagen – fertig ist die Basis um eine kreative Vorspeise, eine luftige Beilage oder ein spannendes Dessert herzustellen.

Artikelnummer:

Wander: 102182075

Saviva: 920338

Pistor: 14405













Transgourmet: 118155

EAN: 7612100807262



Inhalt

Salzige und süsse Rezepte

4	6	8	10
			
Hummus-Mousse	Thonmousse auf Kräutercroûtons	Pesto Rosso-Mousse auf Zucchini und Mozzarella	Avocado Gurken Mousse auf Tomatensalat
12	14	16	18
			
Randen- Meerrettich Mousse	Spargel-Mousse mit Lachs-Toast	Caramel-Mousse mit Rahmtäfel	Crunchy Ovo-Schokolade Mousse
20	22	24	26
			
Erdbeer-Mousse	Kirschen-Joghurt-Mousse	Himbeer-Mousse	Pistazien-Schokolade Mousse



Hummus-Mousse

10 Portionen

Energiewert/Portion: 1693 kJ/409 kcal
 Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.
 Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

1 Btl. Dawa Mousse Neutral (140 g)
 4 dl Past- oder UHT-Vollmilch
 2 Dosen Kichererbsen (je 450 g)
 2 Knoblauchzehen
 3 dl Olivenöl
 2 EL Zitronensaft
 1 TL Kreuzkümmel
 1½ TL Salz
 wenig Pfeffer
 etwas Paprikapulver, Kreuzkümmel
 und Olivenöl zum Garnieren

Zubereitung

Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Kichererbsen abspülen, abtropfen. Ein Esslöffel Kichererbsen für die Garnitur beiseite stellen. Knoblauchzehen pressen. Kichererbsen und alle Zutaten bis und mit Pfeffer pürieren, dem Mousse Neutral begeben, mischen, zwei Stunden kühl stellen. Hummus-Mousse aufrühren, in Schälchen verteilen, mit Kichererbsen, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Olivenöl garnieren.

Tipp

Zum Hummus-Mousse passen Pitta-Brot (libanesisches Fladenbrot), Oliven, Gemüse-Stängeli, Hackfleisch- oder Lammfleischbällchen.



Thonmousse auf Kräutercroûtons

36 Portionen

Energiewert/Portion: 372 kJ/89 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 40 Min.
Kühlstellen: 4 Std.
Rösten: 4 Min.

Zutaten

1 Btl. Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl Past- oder UHT-Vollmilch
320 g Thon «au naturel» (in Wasser
eingelegt, Abtropfgewicht)
4 EL Kapern, abgespült,
abgetropft
1 TL Salz
wenig Cayennepfeffer
18 Toastbrötscheiben
½ dl Olivenöl
3 EL gemischte, fein geschnittene
Kräuter (z.B. Thymian, Basilikum,
Schnittlauch, Petersilie)

Zubereitung

Dawa Mousse Neutral mit Milch nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Thon abtropfen, fein hacken oder mit wenig Bouillon im Cutter fein pürieren, unter die Mousse rühren. Kapern grob hacken, darunter mischen, würzen.

Für die Croûtons das Öl mit den Kräutern verrühren, auf die Toastscheiben verteilen. Scheiben diagonal halbieren, auf Backblech legen.

Rösten: Vier Minuten im oberen Drittel des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens (Grill). Croûtons abkühlen.

Servieren

Mit zwei Esslöffeln von der Mousse Nocken abstechen, auf den Toastecken verteilen.

Tipp

Nach Belieben mit Zwiebelringen und Kräutern garnieren.



Pesto Rosso-Mousse auf Zucchini und Mozzarella

10 Portionen

Energiewert/Portion: 2050 kJ/490 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 40 Min.
Kühl stellen: 4 Std.

Zutaten

1 Btl.	Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl	Past- oder UHT-Vollmilch
100 g	grüne Oliven, entsteint
180 g	rotes Pesto
1 ½ TL	Salz
etwas	Pfeffer, nach Bedarf
1 kg	Zucchini
1 kg	Mozzarella
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer, nach Bedarf
40 g	Pinienkerne
	Basilikumblätter, zum Garnieren

Zubereitung

Dawa Mousse Neutral mit Milch nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Oliven grob hacken, zusammen mit 150 Gramm Pesto der Mousse Neutral begeben, mischen, würzen, kühl stellen. Zucchini mit dem Sparschäler in dünne lange Scheiben schneiden, im siedenden Salzwasser eine Minute kochen, herausnehmen, kurz in eiskaltes Wasser legen, abtropfen. Mozzarella in drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Zucchini und Mozzarella auf Tellern anrichten, würzen, mit restlichem Pesto beträufeln. Mousse mit zwei Esslöffeln abstechen, zu beliebig grossen ovalen Klösschen formen, auf Zucchini und Mozzarella anrichten, mit Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren.

Tipp

Statt rotes Pesto grünes Pesto verwenden. Zucchini durch frische Tomaten, in Scheiben, ersetzen.



Avocado Gurken Mousse auf Tomatensalat

10 Portionen

Energiewert/Portion: 676 kJ/162 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

1 reife Avocado (250 g)
100 g Gurke
2 EL Zitronensaft
1 ¼ TL Salz
wenig Pfeffer
1 Btl. Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl Past- oder UHT-Vollmilch
1 kg Tomaten (z.B. gelbe und rote Datteltomaten)
1 EL Basilikum
50 g Schalotten
3 EL Olivenöl
2 EL Aceto Balsamico bianco
1 TL Salz,
wenig Pfeffer
Croûtons und Basilikumblättchen zum Garnieren

Zubereitung

Avocado halbieren, entkernen, schälen, in Würfel schneiden. Gurke schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Avocado, Gurke und Saft pürieren, würzen. Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, Avocado-Gurken-Masse begeben, mischen, zwei Stunden kühl stellen. Tomaten halbieren, Schalotten in Ringe schneiden, Basilikum zerzupfen, alle Zutaten in eine weite Schüssel geben. Öl und Essig verrühren, würzen, dem Tomatensalat begeben, mischen. Salat und Avocado-Gurken-Mousse auf Teller anrichten, mit Croûtons und Basilikumblättchen garnieren.

Tipp

Süßes Avocado-Gurken-Mousse: Salz und Pfeffer durch 100 g Puderzucker ersetzen.



Randen-Meerrettich Mousse

12 Portionen

Energiewert/Portion: 1090 kJ/262 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

300 g	gekochte Randen
40 g	frischer Meerrettich
1 EL	Zitronensaft
1 ¼ TL	Salz
wenig	Pfeffer
1 Btl.	Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl	Past- oder UHT-Vollmilch
1,2 kg	Kürbis (z.B. Butternut)
1 dl	Rapsöl
3 EL	Zitronensaft
1 ½ TL	Salz,
wenig	Pfeffer
200 g	Frischkäse (z. B. Cantadou)
	Rucola zum Garnieren

Zubereitung

Randen in Würfel schneiden, Meerrettich fein reiben. Randen, Meerrettich und Zitronensaft pürieren, würzen. Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, Randen-Meerrettich Masse beigegeben, mischen, zwei Stunden kühl stellen.

Kürbis entkernen, schälen, in sechs Millimeter dicke Scheiben schneiden. Öl in weiter Bratpfanne warm werden lassen, Kürbisscheiben portionenweise beidseitig je drei Minuten braten, mit Zitronensaft beträufeln, würzen, auf Tellern anrichten.

Servieren

Mit zwei in heisses Wasser getauchten Löffeln Mousse zu ovalen Klösschen formen, auf dem Kürbis anrichten. Frischkäse darauf verteilen, mit Rucola garnieren.

Tipp

Das Randen-Meerrettich Mousse passt auch zu geräucherten Forellenfilets, Rauchlachs und diversen Weichkäse-Sorten (z. B. Brie).



Spargel-Mousse mit Lachs-Toast

12 Portionen

Energiewert/Portion: 329 kJ/1377 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 40 Min.
Kühl stellen: 3 Std.

Zutaten

500 g	grüne Spargeln Salzwasser
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Btl.	Dawa Mousse Neutral (140 g)
3 dl	Past- oder UHT Vollmilch (Rahm)
140 g	Frischkäse mit Pfeffer (z.B. Cantadou Pfeffer Mix)
600 g	Pumpnickel
600 g	geräucherter Lachs
wenig	rosa Pfefferkörner, grob zerdrückt, zum Garnieren

Zubereitung

Das untere Drittel der Spargeln schälen, in vier Zentimeter lange Stücke schneiden, Spitzen beiseite legen. Spargelstücke im siedenden Salzwasser offen 15 Minuten weich kochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Spitzen im gleichen Wasser nur fünf Minuten knapp weich kochen, herausnehmen, kalt abschrecken. Zwei Drittel der Spitzen kühl stellen, den Rest mit den Spargelstücken fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Dawa Mousse Neutral mit nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, Frischkäse begeben, mit dem Rührgerät kurz weiter aufschlagen. Spargel-Püree begeben, sorgfältig mischen, drei Stunden kühl stellen. Pumpnickel-Tranchen quer halbieren, drei Hälften auf einem Teller verteilen. Spargel-Mousse und Lachs darauf anrichten, mit Pfefferkörnern und Spargelspitzen garnieren.

Tipp

Geräucherter Lachs durch Rohschinken oder geräucherte Forellenfilets, Frischkäse mit Pfeffer durch neutralen Frischkäse ersetzen.



Caramel-Mousse mit Rahmtäfelchen

40 Portionen

Energiewert/Portion: 251 kJ/60 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

1 Btl.	Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl	Past- oder UHT-Vollmilch
80 g	Puderzucker
150 g	weiche Caramel-Täfelchen
100 g	Dawa Caramelschokolade

Zubereitung

Dawa Mousse Neutral mit Milch nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Puderzucker beigeben, kurz weiter aufschlagen. Caramel-Täfelchen fein hacken, unter das Mousse mischen. Mousse zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Mit Caramelschokolade verzieren.

Servieren

Mit zwei in heisses Wasser getauchten Löffeln Quenelles abstechen, auf Dawa-Apéro-Löffel, auf Früchten oder mit Rahm verziert anrichten.



Crunchy Ovo-Schokolade Mousse

12 Portionen

Energiewert/Portion: 921 kJ/220 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 15 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

100 g	Ovo Rocks
1 Btl.	Dawa Mousse Neutral (140 g)
200 g	Ovomaltine Choco Pulver
5 dl	Past- oder UHT-Vollmilch
1	Mango (450 g)
	Ovo Rocks zum Verzieren

Zubereitung

Die Ovo Rocks grob hacken. Dawa Mousse Neutral, Ovomaltine Choco Pulver und Milch verrühren, nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Ovo Rocks begeben, sorgfältig mischen, in schlichte Gläser von je ungefähr ein einhalb Deziliter verteilen, zwei Stunden kühl stellen. Mango in Würfel schneiden. Ovo-Schokolade Mousse mit Mango und Ovo Rocks verzieren.

Tipp

Ovomaltine Choco Pulver durch Schokoladenpulver (z. B. Caotina original), Ovo Rocks durch Milkschokolade ersetzen.



Erdbeer-Mousse

12 Portionen

Energiewert/Portion: 736 kJ/176 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühl stellen: 4 Std.

Zutaten

500 g	Erdbeeren
100 g	Puderzucker
3 EL	Limettensaft
1 Btl.	Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl	Past- oder UHT-Vollmilch
50 g	Macadamia-Nüsse
	Erdbeeren und Zitronen- melisse zum Verzieren

Zubereitung

Erdbeeren vierteln, mit Puderzucker und Limettensaft mischen, pürieren. Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Zwei Drittel der Erdbeermasse begeben, sorgfältig mischen, vier Stunden kühl stellen. Nüsse in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz fein zerstoßen, in einer weiten Chromstahlpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Erdbeer-Mousse auf Teller anrichten, mit restlicher Erdbeermasse, Nüssen, Erdbeeren und Zitronenmelisse verzieren.

Tipp

Erdbeeren durch Himbeeren oder Brombeeren ersetzen. Erdbeer-Mousse in Blätterteig- oder Mürbeteigbödeli verteilen, mit beliebigen Beeren belegen, mit Puderzucker bestäuben.



Kirschen-Joghurt-Mousse

10 Portionen

Energiewert/Portion: 737 kJ/176 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 25 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

450 g tiefgekühlte Kirschen,
angetaut
2 EL Zitronensaft
50 g Zucker
1 Btl. Vanillezucker
1 Btl. Dawa Mousse Neutral (140 g)
4 dl Past- oder UHT-Vollmilch
200 g Joghurt nature
Kirschen und Pfefferminz-
blättchen zum Verziern

Zubereitung

Kirschen mit allen Zutaten bis und mit Vanillezucker in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt zehn Minuten köcheln, pürieren, auskühlen. Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten. Joghurt und Kirschenpüree beigeben, sorgfältig mischen, in einen Spritzsack mit runder Tülle (14 mm \emptyset) füllen, zwei Stunden kühl stellen. Kirschen-Joghurt-Mousse in Dawa Dessertschälchen anrichten, mit Kirschen und Pfefferminzblättchen verzieren.

Tipp

Tiefgekühlte Kirschen durch 450 g ungezuckertes schwarzes Kirschenpüree (z. B. les Vergers Boiron) ersetzen. Lässt sich vorbereiten: Mousse ein bis zwei Tage im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.



Himbeer-Mousse

10 Portionen

Energiewert/Portion: 616 kJ/147 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 15 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

250 g Himbeeren
50 g Puderzucker
1 EL Himbeersirup
1 Btl. Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl Past- oder UHT-Vollmilch
Himbeeren und Pfefferminzblättchen zum Verziern

Zubereitung

Himbeeren mit Puderzucker und Himbeersirup pürieren. Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, drei Viertel der Himbeermasse begeben, mischen, restliche Himbeermasse sorgfältig einarbeiten, in kalt ausgespülte Schälchen (je 1,5 dl) verteilen, zwei Stunden kühl stellen. Himbeer-Mousse mit Himbeeren und Pfefferminzblättchen verziern.

Tipp

Himbeeren durch beliebige Beeren ersetzen.
Himbeer-Mousse in Blätter- oder Mürbeteigbödeli füllen.



Pistazien-Schokolade Mousse

10 Portionen

Energiewert/Portion: 1581 kJ/380 kcal
Vor- und Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühl stellen: 2 Std.

Zutaten

180 g ungesalzene, geschälte
Pistazien
100 g Puderzucker
100 g weisse Schokolade
1 Btl. Dawa Mousse Neutral (140 g)
5 dl Past- oder UHT-Vollmilch
2 dl Rahm
Cranberries und ungesalzene,
geschälte Pistazien zum
Verzieren

Zubereitung

Pistazien und Puderzucker portionenweise im Cutter fein mahlen. Schokolade grob hacken. Dawa Mousse Neutral nach Anleitung auf der Verpackung zubereiten, Pistazienmasse und Schokolade begeben, sorgfältig mischen, in Dawa Dessertschälchen verteilen, zwei Stunden kühl stellen. Rahm steif schlagen. Cranberries und Pistazien grob hacken. Pistazien-Schokolade Mousse mit Rahm, Cranberries und Pistazien verzieren.

Tipp

Pistazien durch Pecannüsse, weisse durch dunkle Schokolade ersetzen. Der Pistazien-Schokolade Mousse wenig Kardamompulver begeben.



Dawa Mousse Neutral-
die Basis für süsse und salzige Kreationen



Weitere Rezept-Kreationen
www.dawa.ch/rezpte