

# Einfach. Gut. Bachmeier Pumpernickelmus mit Beerenragout

BR [br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-pumpernickelmus-mit-beerenragout-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-pumpernickelmus-mit-beerenragout-rezept-102.html)



## Zutaten:

### Für das Mus:

- 250 g weiße Kuvertüre
- 2 Eigelbe
- 70 g Zucker
- 100 ml Milch
- 2 Eiweiße
- 250 ml Sahne
- 2 Scheiben Pumpernickel

### Für das Beerenragout:

- Je 150 g frische Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren
- 200 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- Basilikum als Garnitur

## Zubereitung:

1. Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen. Pumpernickel im Mixer fein mixen. Die Eigelbe mit 20 g Zucker über einem Wasserbad weiß aufschlagen.
2. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, die Milch aufkochen und die Milch langsam einrühren. Die Kuvertüre vorsichtig in die Eigelbmasse unterheben, den Pumpernickel dazugeben und über Eiswasser glatt rühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, erst das Eiweiß und dann die geschlagene Sahne unterheben. Masse kalt stellen.
3. Die gefrorenen Himbeeren mit dem Zucker in einem Mixer so lange mixen, bis der Zucker aufgelöst ist. Die Fruchtsoße mit Zitronensaft abschmecken und durch ein Sieb streichen. Die frischen Beeren waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und mit der Himbeersauce vermengen.
4. Pumpernickelmus mit Beeren anrichten und mit Basilikum garnieren.