

Schokoladen-Mousse mit Pfefferminz-Salat und Himbeeren

Für zwei Personen

1 Blatt Blätterteig, Tk	80 g Bitterkuvertüre	100 g Himbeeren
1 unbehandelte Zitrone	2 Eier	20 g Puderzucker
10 ml Rum	1 Bund Minze	

Für die Mousse eine Schüssel vorkühlen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Handrührgerät zu festem Eisschnee schlagen. Die Himbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben und über einem Topf mit kochendem Wasser schmelzen. Die geschmolzene Schokolade mit 15 Gramm Puderzucker und dem Rum auf Eiswasser kalt schlagen. Anschließend das Eiweiß unterheben und die Mousse in die gekühlte Schüssel geben. Das Ganze sofort in den Kühlschrank geben und in 20 bis 25 Minuten fest werden lassen. Den Blätterteig in einen Zentimeter breite Streifen schneiden und auf Backpapier im Backofen etwa zehn Minuten ausbacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für den Salat, den restlichen Puderzucker und einen Teelöffel Zitronensaft verrühren. Die Minze waschen, trocken schütteln, zupfen und erst vor dem servieren unter den Zitronensaft heben. Das Schokoladenmousse mit dem Pfefferminzsalat und den Himbeeren auf Tellern anrichten, mit den restlichen Himbeeren und den Blätterteigstreifen garnieren und servieren.

Heinz-Günther Adolphs am 12. Juli 2012