

Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto

Für zwei Personen

Für das Orangen-Carpaccio:

1 Orange Pfeffer

Für das süße Pesto:

1 Bund Basilikum	2 EL Honig	1 EL Pinienkerne
1 EL Mandeln	1 EL weiße Schokolade	1 EL Puderzucker
100 g Zartbitterschokolade (75%)	1 EL Zucker	200 ml Sahne
Eiswasser		

Für das Orangen-Carpaccio:

Die Orange schälen und Orangenfilets ganz dünn herausschneiden. Die Filets kreisförmig auf einem Teller verteilen. Ein kleines bisschen Pfeffer über die Orangenfilets geben.

Für das süße Pesto:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und ganz fein hacken. Mandeln und Pinienkerne fein hacken und in einer heißen Pfanne leicht anrösten. Anschließend Basilikum, Honig, Pinienkerne, Mandeln und Puderzucker miteinander vermengen, so dass ein feines Pesto entsteht. Zum Schluss weiße Schokolade raspeln und mit unter die Masse geben.

Für das Schokoladen-Mousse:

Die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Nun den Zucker und Sahne glatt rühren. Anschließend die Schüssel mit der flüssigen Masse über ein Eiswasserbad stellen und kalt aufschlagen, bis eine Mousse entsteht.

Orangen-Carpaccio mit Schokoladen-Mousse und süßem Pesto auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Lindemann am 27. April 2017