

Chili-Schokomousse, Salzkaramell-Popcorn, Passionsfrucht

Für zwei Personen

Für die Chili-Schokomousse:

200 g Zartbitterschokolade 1 rote Chilischote 3 Eier
250 ml Sahne

Für das Salzkaramell-Popcorn:

50 g Popcornmais 100 g Zucker Pflanzenöl, Salz

Für die Garnitur:

2 Passionsfrüchte 1 EL Kakaobohnen

Für die Chili-Schokomousse:

Die Zartbitterschokolade raspeln. Die Chilischote halbieren, Kerngehäuse und Strunk entfernen und kleinschneiden. Die Eier trennen, Eigelb und Eiweiß aufbewahren. Das Eiweiß mit einem Rührgerät zu einem Schnee schlagen und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Hälfte der geraspelten Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Das Eigelb verquirlen, geschmolzene Schokolade (nicht zu heiß!) unterheben und gut verrühren. Die geschlagene Sahne und den Eischnee nacheinander unterheben. Wenn alles gut vermischt ist, die restliche geraspelte Schokolade in die Mousse geben und verrühren. Zum Schluss die Chilischote unterrühren, die Mousse in zwei Gefäße abfüllen und kalt stellen.

Für das Salzkaramell-Popcorn:

Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und den Popcornmais dazugeben. Bei geschlossenem Deckel den Mais zu Popcorn werden lassen und beiseite stellen. Eine Pfanne erhitzen und darin den Zucker vorsichtig karamellisieren lassen. Mit einer Prise Salz abschmecken. Das fertige Salzkaramell über das Popcorn gießen.

Für die Garnitur:

Die Passionsfrüchte aufschneiden, das Fruchtfleisch herauslöffeln.

Chili-Schokomousse in Dessertgläsern anrichten, mit Salzkaramell-Popcorn belegen, mit Passionsfrucht und den Kakaobohnen garnieren, anschließend servieren.

Melanie Bolai am 25. Januar 2018