

Gewürz-Lebkuchen-Mousse mit Punsch-Soße

Für 4 Personen

Für die Gewürzkuchenmousse:

1 Blatt Gelatine	75 g Honiglebkuchen	2 Eier
1 Eigelb	50 g Zucker	1 TL Lebkuchengewürz
20 ml Kirschwasser	250 g Schlagsahne	75 g dunkle Schokolade

Für die Punschsaucе:

6 g Earl Grey Teeblätter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Orangensaft
50 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Nelke
80 ml Spätburgunder	25 ml Sherry	25 ml Kirschwasser
30 ml Rum	10 g Vanillepuddingpulver	$\frac{1}{2}$ Baby Ananas
1 Orange		

Für die kandierten Walnüsse:

100 g Walnusskerne	25 g Zucker
--------------------	-------------

Für die Gewürzkuchenmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Honigkuchen fein mahlen. Die Eier, Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz schaumig aufschlagen. Kirschwasser erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Kirschwasser-Gelatine unter die Ei-Zuckermasse rühren. Sahne steif schlagen. Gemahlene Honigkuchen und Schokoraspel unterheben. Die Masse in einer Schale auf Eiswürfeln kalt rühren. Schlagsahne unterheben und die Mousse kühl stellen.

Für die Punschsaucе:

Aus 100 ml Wasser und den Teeblättern einen Tee aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und passieren. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Tee, Orangensaft, Zimtstange, Nelke, Zucker, Rotwein, Sherry, Kirschwasser und Rum in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Inzwischen die Baby-Ananas schälen und in Stücke schneiden. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Vanillepuddingpulver mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und die Punschsaucе damit binden. Früchte zugeben und kurz erhitzen. Danach die Saucе kalt stellen.

Für die kandierten Walnüsse:

Walnusskerne hacken. Zucker und 1 EL Wasser aufkochen, Walnusskerne unterrühren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und abkühlen lassen. und sofort zum Auskühlen auf einem Blech verteilen. Lebkuchenmousse in Nocken ausstechen mit Früchten, Punschsaucе und Walnüssen anrichten. Nach Belieben mit Orangenzensten dekorieren.

Jörg Sackmann am 10. Dezember 2013