

Gewürz-Schoko-Mousse mit Marzipan-Soße, Orangen-Filets

Für 4 Personen

2 unbehandelte Orangen	4 EL Zucker	200 g dunkle Schokolade
1 Msp. Zimt, gemahlen	1 Msp. Sternanis, gemahlen	1 Msp. Kardamom, gemahlen
3 Eier	1 Prise Salz	130 ml Milch
400 g Sahne	100 g Marzipan	

Orangen abspülen und trockenreiben. Von 1 Orange die Schale dünn abschneiden. Beide Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Orangenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 10 Minuten trocknen. Die Schale sehr fein schneiden und in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Anschließend die Schalen in 100 ml Wasser mit 2 EL Zucker weichkochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Gewürze unterrühren. Eier trennen, Eiweiße und 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, 3 EL Milch und 2 EL Zucker verrühren und dann über einem heißen Wasserbad hellcremig schlagen. Eigelbcreme und Schokomasse verrühren, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eischnee und Sahne im Wechsel unter die Schokomasse heben. Mousse im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühl stellen. Für die Sauce 100 ml Milch erhitzen, Marzipan zerbröckeln, zugeben und alles pürieren. Von der Gewürzmousse Nocken abstechen. Mit Orangenfilets, Orangenschale und Marzipansauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. Dezember 2013