

Schwarzes Schokoladen-Mousse mit Chili-Vanille-Salz

Für 4 Personen

Mousse:

| | | |
|----------------------------|--------------------|-------------------------|
| 180 g Zartbitterschokolade | 20 g Zucker, braun | 2 Eier |
| 1 – 2 TL Rum | 400 g Schlagsahne | 0,5 Orange, unbehandelt |
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 0,5 Vanilleschote | |

Mispeln:

| | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------------|
| 300 g Mispeln, spanisch | 80 g Zucker | 4 EL Orangensaft |
| 150 ml Weißwein | 50 ml Portwein, weiß | 150 ml Prosecco |
| 0,25 Vanilleschote | 2 Splitter Zimtrinde | 2 Zacken Sternanis |
| 0,5 Zitrone, unbehandelt | 0,5 Orange, unbehandelt | 2 Scheiben Ingwer |

Speisestärke

Anrichten:

| | | |
|-------------------------|-----------------------|----------------------------|
| 1 EL Meersalz | 0,25 TL Vanillepulver | 0,25 TL Chiliflocken, mild |
| 0,5 Orange, unbehandelt | 200 g Himbeeren | Minzeblätter |

Mousse:

Die Schokolade klein schneiden, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Zucker mit einem Ei und einem Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf schaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Etwas Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Rum, Zitronen- und Orangenabrieb und das Mark der Vanilleschote in die Schokoladenmasse rühren. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mispeln:

Die Mispeln in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken. Die Mispeln mit Hilfe eines kleinen Messers schälen, halbieren, die Steine mit dem Gehäuse weitgehend entfernen und die Fruchthälften halbieren. Jeweils einen Streifen Schale aus der Orange und der Zitrone heraus schneiden. In einem Topf bei mittlerer Hitze den Zucker karamellisieren, mit Orangensaft, Weißwein, Portwein und Prosecco ablöschen. Mit Mispeln mit der aufgekraatzten Vanilleschote, Sternanis, Zimt, Zitronen- und Orangenschale und Ingwerscheiben zugeben und etwa zehn Minuten ziehen lassen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und den Mispelsud damit abbinden. Die Gewürze wieder entfernen.

Anrichten:

Schale der Orange abreiben. Das Salz mit Vanille, Orangenabrieb und Chiliflocken vermischen. Die Mousse mit dem Salz bestreuen, mit Himbeeren und Minzeblättern garnieren. Die Mispeln in kleinen Schalen dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 21. Mai 2010