

Schokoladen-Mousse auf Himbeer-Granatapfel-Soße, Quitten

Für 4 Personen

Mousse:

180 g Kuvertüre, zartbitter 2 Eier 1 – 2 TL Rum
1 – 2 TL Weinbrand 400 g Sahne

Soße:

200 g Himbeeren 2 EL Granatapfelsirup 0,5 Zitrone

Quitten:

1 Orange 0,5 Zitrone 40 g Zucker
75 ml Weißwein 2 – 3 EL Portwein, weiß 75 ml Prosecco
0,25 Rinde Zimt 0,25 Schote Vanille 1 Quitte, groß
1 TL Speisestärke 1 TL Fenchelkörner 1 TL Puderzucker

Apfelsaft

Anrichten:

Schokoladenstäbchen Minzspitzen Blattgold

Mousse:

Die Kuvertüre klein hacken, in eine Edelstahlschüssel geben und auf dem Wasserbad auflösen. Ein Ei und ein Eigelb in einen Schlagkessel geben, über heißem Wasserdampf hell-schaumig aufschlagen, die Kuvertüre hinein rühren und vom Wasserbad nehmen. Rum und Weinbrand in die Schokoladenmasse rühren. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. In eine Schüssel füllen und zugedeckt zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Soße:

Die Himbeeren mit dem Granatapfelsirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Fruchtmarm mit einigen Tropfen Zitronensaft und gegebenenfalls noch ein wenig Sirup abschmecken.

Quitten:

Den Saft der Orange und der Zitrone herauspressen. Den Zucker in einen Topf streuen und bei mittlerer Hitze bernsteinfarben karamellisieren lassen. Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen. Weißwein, Portwein und Prosecco dazu geben. Zimt und Vanille einlegen und einige Minuten leicht köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat und vom Herd ziehen. Die Quitte schälen, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Mit einem Schuss Apfelsaft in den Sud geben und bei kleiner Hitze in etwa 15 Minuten weich kochen. Auf einem Sieb abgießen und die Gewürze entfernen. Den Quittensaft aufkochen lassen, die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach unter den Quittensaft rühren, zwei Minuten leise köcheln lassen, die Quitten dazu geben und auskühlen lassen. Den Fenchel in einer Pfanne bei milder Temperatur schonend erhitzen, den Puderzucker darüber stäuben, schmelzen lassen und sofort aus der Pfanne nehmen. Den Fenchel in das Quittenragout streuen.

Anrichten:

Aus dem Mousse mit einem großen Esslöffel Nocken ausstechen und auf Dessertteller setzen. Den Löffel dabei zwischendurch in heißes Wasser tauchen. Mit einem Holzstäbchen jeweils ein klein wenig Blattgold auf das Schokomousse setzen. Die Himbeer-Granatapfel-Soße außen herum träufeln, die Quittenwürfel dazwischen setzen und mit Schokoladenstäbchen und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 18. Februar 2011