

# Mysteriöses Mousse mit gegrillter Ananas

**Für 4 Personen**

**Mousse:**

1,5 Blatt Gelatine	150 g Nougat, hell	150 g Vollmilchschokolade
4 Eier	2 EL Zucker	400 ml Sahne
Crushed-Ice	Rum, braun	Champagner
Pfeffer, schwarz	Ingwer	Salz

**Ananas:**

1 Ananas	2 Orangen, unbehandelt	2 cl Rum, braun
1 Vanilleschote	1 Scheibe Ingwer	1 EL Rohrzucker
Brandy	Champagner	Pfeffer, schwarz

**Anrichten:**

Hohlkugel, (20 cm dm)	Rauchpfeife	Räuchermehl
Minzezweige		

Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat und Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit dem Zucker auf einem zweiten Wasserbad schaumig schlagen. Die Gelatine ausdrücken, in der warmen Ei-Masse auflösen und das Ganze zügig unter die Schokoladen-Nougat-Masse arbeiten. In eine große Schale Crushed Ice geben und dieses salzen. Darauf die Schüssel mit der Mousse geben. Die Sahne kalt aufschlagen und locker unter die nun abgekühlte Nougatmasse heben. Die Mousse mit einem Schuss Rum und Champagner und einer Prise Pfeffer und Ingwer abschmecken. Kühl stellen.

Ananas:

Die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schale der Orangen abreiben und den Saft auspressen. Mit Rum, Vanille, Ingwer, etwas Brandy und Champagner, Rohrzucker und etwas Pfeffer aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Ananasstücke circa zehn Minuten darin marinieren. Anschließend aus der Marinade nehmen, abtrocknen und in einer Grillpfanne anbraten.

Anrichten:

Mousse und Ananas in der Hohlkugel schichtweise anrichten. Die Rauchpfeife mit dem Räuchermehl bestücken, anzünden und den Rauch in die Kugel blasen. Sofort verschließen und servieren. Mit Minzezweigen servieren.

Kolja Kleeberg am 27. Mai 2011