

Pralinen-Mousse mit Mangostanen-Salat

Für 4 Personen

Pralinenmousse:

0,5 Limette	40 g Kuvertüre, dunkel	40 g Nougat, dunkel
2 Eier	25 g Zucker	1 Blatt Gelatine
1 TL Rum	1 TL Orangenlikör	165 g Sahne
Zucker		

Weißer Kaffeeschaum:

100 g Sahne	2 EL Kaffeebohnen	1 TL Zucker
-------------	-------------------	-------------

Mangostanensalat:

0,5 Zitrone	8 Mangostanen	0,25 Mango, groß, reif
Orangenlikör	Puderrucker	

Honighippen:

65 g Puderrucker	40 g Butter	30 g Honig
30 g Mehl		

Garnitur:

4 Zweige Minze	Blattgold
----------------	-----------

Pralinenmousse:

Mit einem angeritzten Limettenviertel den Glasrand von vier Martinigläser befeuchten und kopfüber auf einen Teller mit Zucker stellen, damit ein feiner Zuckerrand entsteht. Kuvertüre klein hacken, mit Nougat in eine Stahlschüssel geben und auf einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Ein Ei und ein Eigelb mit dem Zucker in einen Schlagkessel geben und auf dem heißen Wasserbad zu einer hell-schaumigen Masse aufschlagen. Vom Herd nehmen und mit dem Schneebesen das geschmolzene Schokoladen-Nougat-Gemisch darunter rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rum und Orangenlikör erwärmen, vom Herd nehmen, die Gelatine ausdrücken, im Alkohol auflösen und in die Schokoladenmasse rühren. Lauwarm abkühlen lassen oder auf kaltem Wasser rühren, bis die Masse lauwarm ist. Die Sahne cremig aufschlagen und unter die Schokoladenmasse heben. Mit der Masse die vier Martinigläser dreiviertel hoch befüllen. Im Kühlschrank auskühlen lassen.

Weißer Kaffeeschaum:

Die Sahne mit Kaffeebohnen und Zucker verrühren und über Nacht gekühlt ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen und cremig aufschlagen.

Mangostanensalat:

Saft der Zitrone auspressen. Von den Mangostanen den Deckel großzügig abschneiden, mit einem kleinen Löffel das Fruchtfleisch heraus nehmen und in die einzelnen Segmente zerteilen. Dabei die großen Kerne entfernen. Die Mango schälen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Mangostanenfleisch mischen. Mit einem Schuss Orangenlikör, Puderrucker und Zitronensaft abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Honighippen:

Den Puderrucker mit einem feinen Schneebesen in die zerlassene Butter rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Den Honig hinein geben und wieder rühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Das Mehl hinein rühren und in einen Dressierbeutel mit kleiner runder Lochtülle füllen. Ein Backblech mit einer Backmatte belegen und von der Masse teelöffelgroße Portionen in einem Abstand von mindestens zehn Zentimeter aufsetzen. Im vorgeheizten Backofen circa vier Minuten backen, bis die Hippen schön gebräunt sind. Mit einer Winkelpalette vom Blech nehmen und auskühlen lassen. Die Hippen können in einer Dose trocken einige Tage gelagert

werden.

Garnitur:

Je einen Löffel Kaffeesahne auf die Pralinenmousse geben, darauf den Mangostanensalat geben und eine Honighippe anlegen. Mit Goldblatt und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 16. September 2011