

Orangen-Mousse im Kokos-Crêpe mit Portwein-Kumquats

Für 4 Portionen

1 Orange, unbehandelt	200 ml Orangensaft	200 g Schokolade, weiß
150 ml Schlagsahne	4 Eier	50 g Zucker
4 Blatt Gelatine, weiß	125 g Mehl	250 ml Kokosmilch
2 Eier	25 g Butter	2 EL Butterschmalz
250 g Kumquats	1 Sternanis	1 Zimtstange
2 Nelken	1 Vanilleschote	250 ml Portwein, weiß
Puderzucker	Minze	Salz

Für die Mousse die Schale einer Orange fein abreiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Anschließend den Orangensaft zum Eigelb gießen, das Ganze verrühren und über einem heißen Wasserbad dickflüssig-cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die flüssige Schokolade unterrühren, anschließend die Sahne vorsichtig unterheben. Die Mousse in eine Schüssel füllen und zugedeckt etwa vier Stunden in den Kühlschrank stellen. Für den Crêpes-Teig die Kokosmilch mit den Eiern und 20 Gramm Zucker verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Kokosmilch zu einem glatten Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. Zuletzt 25 Gramm flüssige Butter unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne verreiben und nach und nach hauchdünne Crêpes ausbacken. Auf einer Platte abkühlen lassen. Die Kumquats halbieren, dabei die Kerne entfernen. 30 Gramm Zucker in einem Topf schmelzen, Kumquats mit den Gewürzen darin anschwanken. Mit weißem Portwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Crêpes mit der Mousse füllen und auf Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und die Kumquats dazu anrichten. Einige Minzeblätter zur Garnitur darauf verteilen und servieren.

Johann Lafer am 26. November 2011