

Geeiste Riesling-Mousse mit gelierten Vanille-Trauben

Für vier Personen

4 Blatt Gelatine	400 ml Riesling, trocken	4 Eier
100 g Zucker	1 Prise Salz	2 Blätter Brickeig
50 g gemahlene Mandeln	30 g Butter, zimmerwarm	1 EL Honig
1/2 TL Zimt	1 Eigelb	1 Vanilleschote
50 g Puderzucker	150 g Trauben, grün, kernlos	150 g Trauben, blau, kernlos
Öl, Zimtpulver	Puderzucker	

Zwei der vier Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Drei Eier trennen, das Eiklar beiseite stellen und die Eigelbe mit 50 Gramm Zucker und 150 Milliliter Riesling in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad etwa fünf Minuten dick-schaumig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und in dem warmen Schaum auflösen. Anschließend die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Crème auf Eis kalt schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam unter die Riesling-Crème heben. Nun das Mousse in eine längliche, mit Folie ausgelegte Form umfüllen, glatt streichen und für circa drei Stunden in das Gefrierfach stellen. Inzwischen den Brickeig in sieben Zentimeter breite Streifen schneiden. Ein Ei trennen. Für die Füllung zimmerwarme Butter mit Mandeln, Honig und Zimtpulver verrühren, ein Eigelb untermischen und die Masse auf die Teigstreifen streichen. Zu Dreiecken zusammenlegen und diese in heißem Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Die Blätter auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die restliche Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Trauben waschen und je nach Größe nochmals halbieren. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen. Etwa 50 Milliliter vom restlichen Riesling mit dem Vanillemark und Puderzucker erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Riesling-Mischung auflösen. Den übrigen Riesling hinzufügen und die Trauben untermischen. Die Flüssigkeit nun auf Eis stellen und gelieren lassen. Das geeiste Mousse aus der Form stürzen, in dicke Scheiben schneiden und mit den gelierten Vanille-Trauben auf Tellern anrichten. Abschließend mit den knusprigen Ecken garnieren.

Johann Lafer am 06. Oktober 2012