

# Lebkuchen-Mousse 'Dürer'

**Für 4 Personen**

**Für die Lebkuchenmousse:**

2 $\frac{1}{2}$ Blatt Gelatine	3 Eigelb	60 g Zucker
1 TL Lebkuchengewürz (4 g)	2 EL Rum	300 g Sahne
2 EL Zartbitterschokolade		

**Für die Punschsauce:**

2 TL Speisestärke	100 ml kräftiger Rotwein	30 ml Orangensaft
40 ml Kirschsafte	40 ml Portwein	2 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Glühweingewürz	1 TL Honig	1 Msp. Zitronen-Abrieb
1 Msp. Orangen-Abrieb	12 Dörripflaumen	

**Außerdem:** Minzespitzen

Für die Lebkuchenmousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die Eigelbe mit dem Zucker hell-schaumig aufschlagen und das Lebkuchengewürz unterrühren. Den Rum erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken, im warmen Rum auflösen und unter die Eigelbmasse rühren.

Die Sahne nicht zu steif schlagen und ein Drittel davon mit einem Schneebesen in die Eigelbmasse rühren. Den Rest mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Die Mousse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und damit abwechselnd mit den Schokospänen auf vier Dessertgläser verteilen. Die Mousse im Kühlschrank etwa 1 Stunde gut durchziehen lassen.

Inzwischen für die Punschsauce die Speisestärke mit 2 EL Rotwein glatt rühren. Den übrigen Rotwein mit Orangensaft, Kirschsafte, Portwein und Zucker in einem Topf verrühren und aufkochen. Die angerührte Speisestärke in die Weinmischung geben und noch 2 Minuten köcheln lassen, bis diese sämig bindet.

Den Topf vom Herd nehmen und das Glühweingewürz mit dem Honig unterrühren. Zitronen- und Orangenschale dazugeben und darin 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, die Dörripflaumen hinzufügen und die Sauce abkühlen lassen.

Zum Servieren die Minze waschen und trocken tupfen. Die Dörripflaumen mit der Sauce auf der Mousse verteilen und mit Minzespitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. Februar 2020