

Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen

Für 4 Personen:

4 Eier	150 g weiße Schokoladen-Kuvertüre	3 Blatt Gelatine
200 ml Sahne	50 g Zucker	5 Bio-Orangen
1 Maracuja	250 ml Maracuja-Orangensaft	frische Minze

Die Eier trennen. Das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Die Sahne ebenfalls aufschlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen. Eigelb und Zucker unterrühren. Die Gelatine ausdrücken und unter die warme Schokoladen-Eigelb-Masse rühren. Etwas Eischnee langsam unterheben.

Den restlichen Eischnee mit der Schokoladenmasse vermengen und die Sahne nach und nach daruntergeben. Alles gegebenenfalls noch etwas süßen, abdecken und in den Kühlschrank stellen. Mehrere Stunden oder über Nacht stocken lassen.

Einen Teil der Orangen (knapp die Hälfte) gut abwaschen und mithilfe eines Ziselierers dünne Streifen von den Schalen abziehen. Die Schale aller Orangen bis unter die weiße Haut abschneiden, dann die Filets ausschneiden.

Den Fruchtsaft in einem Topf erhitzen und einkochen lassen. Die Maracuja öffnen, das Fruchtfleisch herauskratzen und zum reduzierten Fruchtsaft geben.

Orangenschale und Filets in den Sud geben und alles ziehen lassen.

Das Orangen-Ragout auf Teller geben und darauf jeweils 1 Kugel oder Nocke Mousse au Chocolat legen. Mit frischer Minze garnieren.

Rainer Sass am 27. Februar 2022