

Maronen-Mousse mit Kerbel-Granité und Apfel

Zutaten für Maronen-Mousse (für 4 Personen):

- 150 g gekochte Maronen
- 30 g Wasser
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne
- 2 cl Kirschwasser

Maronen in einen Mixer füllen. Wasser und Zucker aufkochen und hinzufügen. Zusammen fein mixen und dann in eine Schüssel geben. Gelatine in etwas Wasser einweichen. Sahne aufschlagen. Kirschwasser leicht erwärmen, die Gelatine gut ausdrücken und im Kirschwasser auflösen. Das Kirschwasser mit der aufgelösten Gelatine in das Maronenpüree rühren. Die aufgeschlagene Sahne unterheben und die Masse in Förmchen abfüllen. Die Förmchen einfrieren. Vor dem Servieren die Mousse herauslösen.

Zutaten für Kerbel-Granité:

- 180 g Apfelsaft
- 25 g Zucker
- 25 g Wasser
- 80 g Kerbel
- 25 g junger Spinat
- 10 g Verjus

Kerbel und Spinat waschen und trocken tupfen. Wasser mit Zucker aufkochen, Apfelsaft dazugeben und abkühlen lassen. Spinat und Kerbel hinzufügen und alles fein mixen. Mit Verjus abschmecken. Das Granité in einen breiten, flachen Behälter geben und einfrieren. Während des Frostens regelmäßig mit einer Gabel etwas von dem Granité abschaben und durchrühren.

Zutaten für marinierte Äpfel:

- 2 (z.B. Sorte Elstar) Äpfel
- 100 g Holunderblütensirup
- 1 Kapsel Kardamom

Äpfel waschen, abtrocknen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Dann die Äpfel in feine Scheiben schneiden. Holunderblütensirup mit Kardamom aufkochen und über die Scheiben gießen. Abkühlen lassen. Anschließend leicht überlappend auf Backpapier legen und einfrieren. Vor dem Servieren ausstechen. Den Einlegesud aufheben.

Anrichten:

Die Maronenmousse mittig auf Teller setzen. Ausgestochene Apfelscheiben darauf platzieren. Das Kerbel-Granité daneben anrichten. Etwas Einlegesud vom Apfel außen herumträufeln.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 24.11.2022

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen