

Weißer Mousse au Chocolat mit Orangen-Ragout

Zutaten (für 4 Personen):

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

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

Die weiße Schokolade über einem 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.

Etwa die Hälfte der Orangen gut abwaschen und mithilfe eines Ziselerers 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.

Sendung/Quelle: DAS! Kochstudio

Sendetermin: 16.05.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass/Bettina Tietjen

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