

Mousse au chocolat mit Blutorangen

Feinherbe Schokoladenmousse mit getränkten Blutorangenfilets.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Mousse au chocolat:

2 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter
200 g Schlagsahne
200 g kalte Schlagsahne
50 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker

Blutorangenragout:

1 Dr. Oetker Bourbon
Vanilleschote
4 Blutorangen
50 g Zucker
2 EL Grenadinesirup
1 Sternanis
200 ml Blutorangensaft
(Handelsware)
Orangenlikör (Grand Marnier)
3 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke

1 Mousse au chocolat zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kuvertüre grob zerkleinern, 200 g Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Gelatine ausdrücken und unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und im Kühlschrank erkalten lassen.

2 Blutorangenragout:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Blutorangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfleits herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Blutorangensaft, Zucker, Grenadinesirup, Sternanis, Vanilleschote, -mark in einem Topf aufkochen. Gustin mit aufgefangenem Orangensaft anrühren, in die angerührte Fruchtmasse rühren und kurz aufkochen. Dann die Schote und Sternanis entfernen und die Orangenfilets und Orangenlikör unterrühren. Abschmecken und erkalten lassen.



3 Mousse au chocolat:

200 g kalte Sahne mit Puderzucker und Vanille-Zucker steif schlagen. Erkaltete Kuvertüre-Sahne mit dem Mixer (Rührstäbe) leicht aufschlagen. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse in etwa 8 Dessertgläser füllen, dabei nur halb befüllen, und etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Orangenragout auf den Mousse-Portionen verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verzieren Sie das Dessert mit einem gebackenen Knuspersegel.
- Statt mit Blutorange können Sie das Fruchtragout auch mit Orangen zubereiten.

