

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HASELNUSS-MOUSSE MIT HAGEBUTTEN-GEWÜRZOBST

Zutaten für Haselnuss-Mousse:

100 g	Haselnüsse, geschält und grob gehackt (oder alternativ Baumnüsse)
100 g	Zucker
2 Blatt	Gelatine oder entsprechende Menge Agar-Agar
2 Stk.	Eigelb
2 EL	Ahornsirup
3DL	Vollrahm

Zutaten für Gewürzobst:

3 Stk.	Birnen, Aepfel, Zwetschgen
1 Stk.	Orange
4DL	Rotwein
0.5 DL	Hagebuttenmark
75 g	Zucker
1 Stk.	Sternanis, Zimtstange, Kardamom
wenige	Koriandersamen
2 EL	flüssiger Honig
4 Stk.	Pfefferkörner, weiss

ZUBEREITUNG:

Haselnuss-Mousse - Die Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren – dann die Nüsse zugeben und gut unterrühren. Karamell auf einem Backpapier vollständig abkühlen lassen. Anschliessend das Karamell fein hacken. Von der gehackten Masse minimum 3-4 EL zur Dekoration bereitstellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen (oder Agar-Agar nehmen). Eigelb und Ahornsirup im Wasserbad (in einer Schüssel) schaumig aufschlagen und die eingeweichte Gelatine begeben. Vollrahm steif schlagen und mit dem Karamell nach und nach vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, abdecken und kalt stellen.

Gewürzobst – Die Orange heiss abspülen, abtrocknen und in dicke Scheiben schneiden. Mit dem Rotwein, Zucker, Anis, Zimt, Honig und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen und (ca. 15-20 Minuten) sirupartig einkochen. Die Äpfel, Birnen (oder Zwetschgen) entkernen und mit dem Gemüsehobel in hauchdünne, feine Scheiben schneiden. Diese ziegelartig auf einen schönen Teller mittig arrangieren und mit der Gewürz-Mischung beträufeln. Sie können dies auch vorgängig vorbereiten und am Schluss nochmals etwas von der Gewürz-Mischung begeben.

Die Mousse in Nocken abstechen und auf dem Gewürzobst platzieren. Nochmals etwas Gewürz-Mischung darauf träufeln. Mit der beiseite gelegten Karamell-Stückchen dekorieren.