

Orangen-Mousse im Kokos-Crêpe mit Portwein-Kumquats

 happy-mahlzeit.com/2019/12/10/orangen-mousse-im-kokos-crêpe-mit-portwein-kumquats/

Zutaten für 4 Personen

Für die Orangen-Mousse:

- 1 Orange, unbehandelt
- 200ml Orangensaft
- 200g weiße Schokolade
- 150ml Schlagsahne
- 4 Eier
- 4 Blatt weiße Gelatine
- Salz

Für die Crêpes:

- 125g Mehl
- 250ml Kokosmilch
- 2 Eier
- 20g Zucker
- 1 Prise Salz
- 25g Butter
- 2 EL Butterschmalz

Für die Kumquats:

- 250g Kumquats
- 30g Zucker
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 1 Vanilleschote
- 250ml weißer Portwein

Außerdem:

- Puderzucker
- Minzblätter

Zubereitung:

Für die Mousse die Schale der Orange fein abreiben und den Saft auspressen. Den Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Schokolade klein hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Orangensaft zum Eigelb geben, das Ganze verrühren und über einem heißen Wasserbad dickflüssig-cremig aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die flüssige Schokolade unterrühren. Die Sahne vorsichtig unterhebern.

Die Mousse in eine Schüssel füllen und abgedeckt für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Crêpes-Teig die Kokosmilch mit den Eiern und 20g Zucker verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit der Kokosmilch zu einem glatten Teig verrühren. Mit 1 Prise Salz würzen. Zuletzt 25g flüssige Butter unterrühren. Butterschmalz in einer Pfanne verreiben und nach und nach hauchdünne Crêpes ausbacken. Auf einer Platte abkühlen lassen.

Die Kumquats halbieren, dabei die Kerne entfernen. 30g Zucker in einem Topf schmelzen. Die Kumquats mit den Gewürzen darin anschwanken. Mit weißem Portwein ablöschen und sirupartig einkochen lassen.

Die Mousse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Crêpes damit füllen. Diese auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die Kumquats dazu anrichten. Zur Garnitur einige Minzblätter verteilen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 26.11.2011

Prominenter Gast: Nazan Eckes