

Mamas Spekulatius-Mousse au Chocolat mit Rosmarin-Orangen

 happy-mahlzeit.com/2020/10/13/mamas-spekulatius-mousse-au-chocolat-mit-rosmarin-orangen/

Zutaten für 2 Personen

Für die Mousse:

- 120 g Zartbitter-Schokolade, mindestens 70% Kakaoanteil
- 60 g Butter
- 3 Eier
- 1 – 2 EL Zucker

Für die Orangen:

- 1 Orange
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Zucker
- 5 EL Rum

Außerdem:

5 Spekulatius-Kekse

Zubereitung Mousse:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Dabei den Zucker einrieseln lassen. 2 Eigelbe unter die Schokomasse rühren und abkühlen lassen. Das übrige Eigelb anderweitig verwenden. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, den Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse kühl stellen.

Zubereitung Orangen:

Die Orange großzügig schälen, so dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Rum ablöschen und zu einer sämigen Sauce verrühren. Orangenfilets und Rosmarin mit in den Topf geben und bei schwacher Hitze darin ziehen lassen.

Die Spekulatius-Kekse fein zerbröseln. Die Mousse mit den lauwarmen Rosmarin-Orangen anrichten und mit Spekulatius-Bröseln bestreuen.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Die Kitchenschlacht