

Spekulatius-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen

Für die Mousse au chocolat:

5 Spekulatiuskekse 120 g Bitterschokolade 3 Eier
60 g Butter 15 g Zucker

Für die Rosmarin-Orangen:

1 Filetorange 50 ml Rum 1 EL Zucker
1 Zweig Rosmarin

Für die Mousse die Bitterschokolade mit der Butter über einem Wasserbad leicht schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Zwei Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und abkühlen lassen. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse kaltstellen.

Für die Rosmarin-Orangen die Orangen filetieren und den Zucker zusammen mit dem Rum zu einem Karamell einkochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Orangenfilets geben.

Die Spekulatiuskekse zerbröseln.

Die Mousse au chocolat mit den Rosmarin-Orangen auf Tellern anrichten, mit den Spekulatiusbröseln garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 23. Dezember 2016