

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

WEISSES SCHOKOLADEN MOUSSE MIT INGWER – POCHIERTE BIRNEN IM BASILIKUM SUD - SCHOKOLADENSEGEL

Zutaten für MOUSSE:

150-200 g	Schokolade, Weisse, in groben Stücken
50 g	Ingwer, fein gerieben
1	Ei(er)
1	Eigelb
½ dl	Grand-Marnier (oder Birnenschnaps)
4 dl	Sahne, steif geschlagen (evtl. 1DL Sauerrahm begeben – dafür nur 3DL Sahne steif schlagen)

Zutaten für Segel:

Ca. 50 g	Weisse Schokolade, geschmolzen
Etwas	Silber- oder Goldpuder

Zutaten für Birnen:

5 DL	Weisswein
150 g	Zucker
1 Bund	Basilikum
etwas	Vanillepulver
4 Stück	Birnen
1 Stk.	Zitrone

ZUBEREITUNG:

Für die Segel oder Ornamente – die weisse Schokolade hacken und in einer Metallschüssel über einem heissen Wasserbad schmelzen. Die Schokolade darf ja nicht zu heiss werden. Etwas geschmolzene Schokolade auf ein Backpapier geben und mit einer kleinen Palette dünn verstreichen. Mit Silber- oder Goldpuder bestäuben.

Für die Mousse - Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen lassen (evtl. gleich ein Teil davon für die Segel verwenden) bzw. den Rest für die Mousse verwenden, dann Ingwer, Ei, Eigelb und den Likör (können auch z.B. Birnenschnaps) dazugeben und alles schaumig schlagen. Vom Herd nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Unterdessen die Sahne steif schlagen und dann vorsichtig unter die Schokolade ziehen. In kleine Gläschen oder Sektschalen abfüllen. Einige Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank kalt stellen.

Für die pochierten Birnen – Weisswein mit Zucker und 2DL Wasser aufkochen bis der Zucker gelöst ist. Den Basilikum begeben und ziehen lassen. Mind. Eine ½ Stunde ziehen lassen. Die Birnen schälen und halbieren, das Kerngehäuse entfernen.

Den Sud durch ein Sieb giessen (bzw. Basilikum entfernen) und mit Zitronenscheiben erneut aufkochen. Die Birnen darin ca. 10-15 Min. pochieren. Mit etwas Vanillepulver gemahlen vermischen.

Die Mousse mit den Birnen und den Segeln schön anrichten und evtl. mit weiterem Silber- oder Goldpuder verzieren. En guete☺.