



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Orangen-Schoko-Mousse

125 g Zartbitterkuvertüre
250 ml Schlagsahne
2 El Orangenlikör, (z.B. Grand Manier)
1 Tl Bio-Orangenschale, fein abgerieben

Grütze
6 Orangen
30 g Zucker
1/2 Vanilleschote
2 Tl Speisestärke

Mousse

Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad mit Grand Marnier vermischen und alles unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen bis Mischung lauwarm ist dann die steif geschlagene Sahne und die Orangenschale unterheben. Mit Klarsichtfolie bedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Grütze

3 Orangen auspressen (soll 200 ml Saft ergeben). Restliche Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Die Reste der Orangen auspressen, sodass sich insgesamt ca. 300 ml Orangensaft ergeben.
Vanillemark aus der Schote kratzen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit dem Saft ablöschen und ca. 10 Minuten mit Vanillemark und Schote einkochen lassen. Den Sud mit der in wenig kaltem Wasser angerührten Stärke leicht binden. Von der Kochstelle nehmen, Orangenfilets zugeben und abkühlen lassen. Vor dem Servieren Schote entfernen. Mousse mit der Orangengrütze anrichten.

Weinempfehlung

Moscatel de Setúbal
Chenin Blanc Strohwein

Nach: <http://www.essen-und-trinken.de/rezept/259062/orangen-schoko-mousse.html>