

Weihnachtsmenü – Dessert von Stefan Pauly

Schokoladenmousse mit Apfel-Rosmarin-Kompott, Sauerrahm und Walnuss-Knusperblatt

Für 6 Personen

Zeitspar-Tipp: Der Nachtisch kann 1 Tag vorher zubereitet werden, die Kekse auch schon 2 Tage vorher. Wenn ihr ihn am selben Tag zubereitet – beachtet, dass die Mousse mind. 6 Stunden und der Keksteig 2 Stunden kaltgestellt werden sollte.

Teil 1 – Apfel-Rosmarin-Kompott

Zutaten

2 mittelgroße Boskop Äpfel (alternativ Elstar oder Braeburn, dann die Stücke kleiner schneiden und evtl. etwas länger dünsten)

2x 20 g Zucker

100 ml Apfelsaft

2 cl Calvados

2 g Pektin (z.B. Gelfix 1:1)

ca. 0,5 TL Rosmarin, fein gehackt (oder nach Bedarf – Vorsicht, Rosmarin ist sehr aromatisch)

Zubereitung

Äpfel schälen und in Würfel schneiden. 20 g Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Calvados ablöschen und den Apfelsaft dazugeben.

Die anderen 20 g Zucker mit Pektin mischen und in die kochende Flüssigkeit rühren. Die Apfelwürfel dazugeben und leicht einkochen lassen. Die Äpfel sollten noch stückig sein.

Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den sehr fein gehackten Rosmarin untermischen. Die Masse abkühlen lassen und in Gläser füllen.

Tipp: Wenn man sich mit der Stärke des Rosmaringeschmacks unsicher ist, lieber vorsichtig sein. Außerdem zieht der Geschmack noch etwas an.

Teil 2 – Schokoladenmousse

Zutaten

55 g Kuvertüre (40%)
35 g Kuvertüre (70%)
80 g Sahne
2 Eiweiß
15 g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Beide Sorten Kuvertüre kleinhacken. Die Sahne aufkochen, über die Schokolade geben und alles glattrühren, bis keine Klümpchen mehr enthalten sind.

Eiweiß mit Zucker und Salz zu cremigem Eischnee schlagen. Anschließend vorsichtig in 2 Teilen unter die Schokoladenmasse heben.

Dann das Schokomousse über dem Apfelkompott verteilen.
Die Gläser sollte man im Anschluss mind. 6 Stunden kaltstellen!

Teil 3 – Walnuss-Knusperblatt

Zeitspar-Tipp: Kekse können 2 Tage vorher zubereitet und in einer Metalldose aufbewahrt werden (nicht in einer Tupperdose, sonst werden sie weich)

Zutaten

25 g Zucker
15 g Milch
15 g flüssige Butter
20 g Walnüsse, gemahlen
5 g Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren und die Masse für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Den Backofen auf 180°C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Mit einem Teelöffel haselnussgroße Häufchen auf ein Blech mit Backpapier portionieren. Genügend Abstand zwischen den Häufchen lassen, da die Kekse verlaufen.

Ca. 8-10 Min. backen bis die Kekse am Rand braun werden.

Blech aus dem Ofen nehmen und ca. 1 Min. abkühlen lassen. Die gebogene Form bekommt man, wenn man die etwas abgekühlten, aber noch warmen Kekse über ein Rollholz legt. Dann abkühlen lassen.

Teil 4 – Sauerrahmtupfen

Zutaten

100 g Sauerrahm
50 g Sahne
0,5 Pck. Sahnesteif
20 g Puderzucker, gesiebt

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Den Puderzucker mit dem Sahnesteif vermischen und unter den Sauerrahm rühren.

Die geschlagene Sahne unterheben und die Masse in eine Spritztüte geben. Drei Tupfen auf das kalte Schokoladenmousse setzen.

Das Dessert anschließend mit einem Walnuss-Knusperblatt dekorieren (siehe Bild und QR Code zum Video auf Youtube auf der nächsten Seite).



zum Video

KÜCHENSCHMIDE

