

Weißer Crispy-Mousse auf weihnachtlichem Orangenkompott

2 Eigelb
1 Vollei
50 g Zucker
200 g weiße Schokolade (mit Crispy)
250 g Quark
4 Bl. Gelatine
400 ml Sahne
Saft von 2 Mandarinen

Für den Orangenkompott:

6 Orangen
150 g Zucker
15 g Stärke
2 Sternanis
1 Zimtstange

Für die Crispy-Mousse Schokolade im Wasserbad auflösen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und mit dem Mandarinentaft solange erwärmen, bis sich die Gelatine auflöst. Eigelb mit dem Ei und dem Zucker schaumig schlagen, Schokolade und Quark dazurühren und die aufgelöste Gelatine untermischen. Anschließend die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Creme in eine Form geben und 1-2 Stunden kalt stellen.

Für den Orangenkompott die Orangen filieren. Dafür die Schale samt weißer Haut rundum abtrennen. Zwischen den Trennhäuten die Filets heraus schneiden. Filets auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Aus den Fruchtresten den Saft auspressen und ebenfalls auffangen. Orangensaft mit Zucker Sternanis und Zimtstangen aufkochen. Stärke mit Wasser verrühren und in den kochenden Saft mischen, bis der Fond bindet. Zuletzt die Filets unterheben.



Matthias Ruta