

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 1. Juli 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Mohnmousse mit eingelegten Feigen und Rotweineis**

**35 Minuten (ohne Kühlzeit)/aufwendig**

---



#### **Zutaten für 4 Personen**

Für die Mousse:

200 ml Obers, 260 g weiße Kuvertüre, 1 Ei, 30 g Zucker, 60 g gemahlene Mohn, 2 Blätter Gelatine (in Wasser eingeweicht).

Für die eingelegten Feigen:

6 Feigen, Cassis, Zimtstange.

Für das Rotweineis:

500 ml Rotwein, 1 Schuss Cassis, 1 Prise Zimt, 2 EL Honig, 250 ml Milch, 250 ml Obers, 6 Eidotter, 250 g Zucker.

Zum Garnieren: frische Minze.

#### **Zubereitung**

Für das Eis den Rotwein mit dem Honig sowie einem guten Schuss Cassis und Prise Zimt auf 200 ml einkochen und abkühlen lassen. Die Milch mit dem Obers aufkochen. Die Eidotter mit dem Zucker schaumig schlagen und die heiße Milch langsam unterrühren. Die Rotweinreduktion zugeben und auf dem Herd dickcremig („bis zur Rose“) schlagen. Etwas abkühlen lassen und in die Eismaschine zum Gefrieren geben.

Die Feigen vierteln und mit etwas Cassis marinieren. Die Zimtstange in kleinen Stücken zugeben und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen. Für die Mousse das Obers steif schlagen. Die Kuvertüre über Wasserbad schmelzen und das Eiweiß ebenfalls aufschlagen.

Das Eidotter mit dem Zucker cremig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre einrühren und abschließend das geschlagene Obers, den gemahlene Mohn und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die eingeweichte Gelatine schmelzen, ebenfalls einrühren und die Masse in eine Schüssel geben.

Mit Folie bedeckt im Kühlschrank drei bis vier Stunden durchkühlen lassen.

Die marinierten Feigen auf Tellern verteilen. Jeweils eine Nocke Mousse und Rotweineis draufsetzen und mit Minze garnieren.