Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Maronimousse mit Maroni Salzkrokant

Live Kochen mit Robert Letz

Für 4 Personen · ohne Ei · mindestens 4 Stunden Kühlzeit

Zutaten:

Maronimousse

- 250 g ungesüßtes Maronipüree
- 70 ml Milch
- 200 ml Schlagobers
- 35 g Staubzucker
- 4 g Blattgelatine (je nach Packung etwa 2 Blätter)
- ½ Vanilleschote (das Mark)
- 1 Prise Salz

Maroni-Salzkrokant

- 60 g gegarte, geschälte Maroni
- 40 g Kristallzucker
- 1–2 Prisen Fleur de Sel

Preiselbeeren

- 100 g Preiselbeerkompott
- 1–2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Maronimousse

Die Gelatine 5–10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Milch, Staubzucker, Vanillemark und Salz erwärmen. Den Topf vom Herd nehmen und die gut ausgedrückte Gelatine in der warmen Milch auflösen. Die Milch nach und nach ins Maronipüree einrühren, bis die Masse glatt ist.

Die Maronimasse auf etwa 25 °C abkühlen lassen. Das Schlagobers cremig aufschlagen. Zuerst ein Drittel mit dem Schneebesen einrühren, dann den Rest mit

einem Teigspatel unterheben. In vier Gläser füllen oder in einer flachen Form kalt stellen, wenn du später Nockerln abstechen möchtest. Mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen.

Maroni-Salzkrokant
Die gegarten Maroni klein würfeln und bei 150 °C Heißluft etwa 15–20 Minuten im Ofen antrocknen. Den Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze bernsteinfarben karamellisieren. Die noch warmen Maroni kurz unterrühren, sofort dünn auf Backpapier verteilen und mit Fleur de Sel bestreuen. Vollständig auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Preiselbeeren und Anrichten
Das Preiselbeerkompott mit Zitronensaft abschmecken. Je einen Löffel auf die Mousse oder neben die Nockerln setzen. Den Maroni-Salzkrokant erst unmittelbar vor dem Servieren dazugeben, damit er knusprig bleibt.

Falls dein Maronipüree bereits gesüßt ist, lass den Staubzucker zunächst weg und schmecke die Maronimasse vor dem Unterheben des Schlagobers ab.