

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Köchin: Lisa Wieland

### Haselnuss-Nougatmousse mit Orangenkompott

#### Zutaten

(4 Personen)

#### Für den Boden

- 200 g Eiweiß
- 100 g Zucker
- 200 g geriebene Haselnüsse
- ½ Vanilleschote
- eine Prise Salz

#### Für die Mousse

- 2 Eidotter
- 1 Blatt Gelatine
- 40 g dunkle Schokolade (Nibs)
- 60 g Nougat
- 300 ml Sahne

#### Für das Kompott

- 2-3 Stk. Orangen
- 1 TL Maisstärke
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- ein paar geschälte Haselnüsse

## **Zubereitung**

**1.** Für den Boden zuerst das Eiweiß mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen und dann die geriebenen Haselnüsse, eine Prise Salz und das Mark einer halben Vanilleschote vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben.

**2.** Währenddessen die Schokolade und das Nougat über Wasserdampf in einem Topf schmelzen lassen.

**3.** Die Eiweiß-Masse nun dünn mit einer Teigkarte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und für etwa 5 Minuten bei 220° C Umluft im Rohr backen.

**4.** Für das Kompott die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. Die Orangen beim Filetieren über eine Schüssel halten – der austretende Saft wird später für das Kompott verwendet.

**5.** Für die Mousse die Sahne in einer Rührschüssel in der Küchenmaschine halbfest schlagen, die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und die Eidotter in einer weiteren Schüssel über Wasserdampf schaumig schlagen.

**6.** Nun die Gelatine gut ausdrücken, leicht erwärmen und schmelzen lassen. Zuerst ein kleines bisschen von der schaumigen Eidotter-Masse in die Gelatine einrühren und dann die gesamte Gelatine in die restliche Eidotter-Masse einrühren.

**7.** Die geschmolzene Schoko-Nougat-Masse jetzt vorsichtig in die Eidotter-Gelatine-Masse einrühren und dann die geschlagene Sahne mit einem Teigschaber (auch „Gummihund“ genannt) unterheben. Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen.

**8.** Für das Kompott den Orangensaft mit etwas Zucker und dem ausgekratzten Vanillemark aufkochen und mit etwas Maisstärke eindicken. Dann die Orangenfilets in den Saft einlegen und darin ziehen lassen.

**9.** Den Eiweiß-Boden aus dem Rohr nehmen, kurz überkühlen lassen und umgedreht auf die Arbeitsfläche legen. Das Backpapier vorsichtig abziehen und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen.

**Tipp:** Sollte sich das Backpapier nicht sofort lösen, einfach ein paar Tropfen Wasser darauf träufeln und mit der Hand verreiben.

**10.** Zum vorläufigen Anrichten zuerst etwas Mousse, dann einen Eiweiß-Boden, dann wieder etwas Mousse und erneut einen Eiweiß-Boden in Weingläser schichten. Die Gläser vorerst im Kühlschrank kaltstellen.

**11.** Die Gläser nach kurzem Kühlen aus dem Kühlschrank nehmen, etwas Kompott und Orangenfilets darauf verteilen und mit geschälten Haselnüssen garnieren.