

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

Fotocredit: Simeon Baker



Mohnmousse mit Feigen

Koch: Markus Koll

Zutaten

(4 Personen)

Für die Mousse

- 50 g gemahlener Mohn
- 1 EL Kristallzucker
- 100 ml Milch
- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml Sahne (flüssig)
- 100 g weiße Kuvertüre (am besten Drops, da diese schneller schmelzen)
- 200 ml geschlagene Sahne

Für die Feigen

- 4 reife Feigen
- 4 EL Kristallzucker
- 150 ml Marsalawein (alternativ: Süßwein aus Österreich)

Für die Garnitur

- frische Minze

Zubereitung

1. Für die Feigen den Kristallzucker in einem Topf mit 1-2 Esslöffel Wasser karamellisieren lassen, das Karamell mit dem Marsalawein ablöschen und zu einem Sirup einkochen lassen. Anschließend beiseitestellen.

Tipp: Die Beigabe von Wasser verringert die Gefahr, dass der Zucker beim Karamellisieren anbrennt.

2. Für die Mousse den Mohn mit der Milch und dem Kristallzucker einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Masse dann in eine Schüssel geben und etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp: Für die schnelle Abkühlung den Topf in Eiswasser stellen und rühren bis die Masse kalt ist.

3. Nun die weiße Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Währenddessen die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Die Sahne leicht erwärmen und die Gelatineblätter darin auflösen. Dann die geschmolzene Kuvertüre einrühren.

4. Die erkaltete Mohn-Masse aus dem Kühlschrank nehmen und diese in einer großen Schüssel mit der Kuvertüre-Masse vermengen. Die geschlagene Sahne unterheben und die Mohnmousse-Masse erneut etwa 2 Stunden kaltstellen.

5. Die Feigen waschen, trocken tupfen, den Stiel entfernen und der Länge nach in sechs Spalten schneiden. Die Spalten dann in den Marsala-Sirup geben und vorsichtig umrühren.

6. Zum Schluss mit einem warmen Löffel Nocken aus der gekühlten Mousse ausstechen und diese auf einem flachen Teller anrichten. Die Feigen mit etwas Sirup um die Mousse verteilen und das Dessert mit frischer Minze garnieren, servieren und genießen.