

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Bernhard Somora



Schokoladen-Olivenöl-Mousse

Koch: Peter Girtler

Zutaten

(für 4 Personen)

- 3 Eidotter
- 20 g Staubzucker
- 120 ml Olivenöl
- 150 g Araguani-Schokolade 72% (oder eine andere Schokolade mit 70% Kakaoanteil)
- 3 Eiklar
- 10 g Kristallzucker
- 250 g Obers

Für die Himbeer-Sauce

- 200 g Himbeeren (TK)
- 1 EL Staubzucker
- ein Schuss Wasser

Für die Garnitur

- 12 frische Himbeeren
- frische Minze

Zubereitung

1. Für die Mousse zuerst die Eidotter mit dem Staubzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät aufschlagen.
2. Währenddessen die Schokolade in eine Schüssel geben und im Wasserbad schmelzen lassen. Dann das Olivenöl mit einem Schneebesen einrühren und die Schokolade in die Ei-Zucker-Masse geben. Sollte die Schokolade zu dick oder hart werden, einfach einen Schuss warme Milch einrühren.
3. Nun das Obers in eine Schüssel geben, mit einem Handrührgerät aufschlagen und unter die Schokoladen-Ei-Masse heben.
4. Das Eiklar mit dem Kristallzucker in einer Schüssel mit einem Handrührgerät aufschlagen. Anschließend zuerst ein Drittel in die Schokoladen-Ei-Obers-Masse einrühren (Masse angleichen) und dann den Rest mit einem Schneebesen locker unterheben.
5. Die luftige Schokoladen-Olivenöl-Mousse in eine beliebige Form füllen und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.
6. Für die Himbeer-Sauce die tiefgefrorenen Himbeeren auftauen und in ein hohes Gefäß geben. Dann einen Schuss Wasser und etwas Staubzucker begeben und mit einem Pürierstab feinmixen. Die Himbeer-Sauce danach durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen.
7. Zum Schluss etwas Himbeer-Sauce auf einen flachen Teller geben. Die frischen Himbeeren durch die Sauce ziehen und jeweils 3 Stück auf den Teller setzen. Nun die Schokoladen-Olivenöl-Mousse aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Esslöffel je zwei Nocken davon auf den Teller geben. Das Dessert mit frischer Minze garnieren.