

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

Fotocredit: Simeon Baker



Veganes Schokoladenmousse mit Heidelbeeren

Koch: Johann Egger

Zutaten

(4 Personen)

Für das Schokoladenmousse

- 350 g Kuvertüre dunkel (80% Kakaoanteil)
- 270 ml Heidelbeersaft
- Mark einer Vanilleschote
- 1 cl Rum
- Saft einer Zitrone
- 1 Gewürznelke
- Einwegspritzsack mit Sterntülle

Für die Schokoladenschlüssel

- 130 g Kuvertüre (hell oder dunkel – je nach Geschmack)
- 130 g Trinkschokoladepulver
- Traditioneller Schlüssel
- Einwegspritzsack
- Spitzzange

Für das Heidelbeerragout

- 30 g Feinkristallzucker
- 60 ml Rotwein
- 1 EL Maisstärke

Quelle: ORF extra

- 140 g TK Heidelbeeren
- 1 Zimtstange
- 3 Gewürznelken
- 1 Teebeutel zum Befüllen

Für die Garnitur

- Frische Heidelbeeren
- Minzblätter

Zubereitung

1. Für das Schokoladenmousse zuerst den Heidelbeersaft mit dem Vanillemark, einer Gewürznelke, etwas Rum und Zitronensaft auf 80° C erhitzen, kurz köcheln lassen, abseihen und die würfelig geschnittene Schokolade begeben. Die Masse gut mit einem Schneebesen verrühren und in einem Schneekessel auf Eiswasser oder im Kühlschrank kaltstellen. Die Masse soll sehr luftig werden.

2. Für die Schokoladenschlüssel die Kuvertüre auf zirka 40° C erwärmen und im Anschluss mit etwas kalter Schokolade verrühren, damit die Temperatur sich auf etwa 30° C zum Verarbeiten einpendelt. Dann die Schokolade in einen Einwegdressierbeutel füllen.

3. Das Trinkschokoladepulver auf ein Blech geben (ca. 1 cm hoch) und mit einer Palette glattstreichen. Mit der Spitzzange den Schlüssel fixieren und Negativformen in das Schokoladenpulver drücken (das sollte möglichst gleichmäßig sein). Im Anschluss mit der Schokolade im Einwegdressierbeutel die Schlüsselformen im Schokoladenpulver ausfüllen. Das Blech danach kühlstellen (im Kühlschrank oder im Gefrierfach).

Tipp: Auf den Ventilator im Kühlschrank achten, sonst ist das Kakaopulver danach im gesamten Kühlschrank verteilt.

4. Für das Heidelbeerragout den Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen. Eine Zimtstange und Gewürznelken nach Geschmack in einem Teebeutel mitziehen lassen, danach entfernen und anschließend das Ragout mit etwas angerührter Maisstärke binden. Vor dem Servieren die Beeren begeben.

5. Nun das Schokoladenmousse aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Schneebesen luftig aufschlagen. In einen Einwegspritzebeutel mit einer Sterntülle füllen und erneut 2-3 Stunden kühlen.

6. Zum Schluss das Heidelbeerragout in einem tiefen Teller anrichten, das Schokoladenmousse darauf dressieren und den Schokoladenschlüssel darauflegen. Mit frischen Heidelbeeren und Minzblättern garnieren, servieren und genießen.

Quelle: ORF extra