

Hier und heute



Schokoladen-Mousse und Beeren-Chutney

Sterne Koch Marcel Kokot verrät sein Rezept für eine feine Schokoladen-Mousse. Dazu serviert er ein würziges Beeren-Chutney.

Die Rezepte

von Marcel Kokot

Zutaten Mousse

- 375 ml Schlagsahne
- 150 g Zartbitterschokolade
- 3 bis 4 Eigelbe (je nach Größe der Eier)
- ¼ Ei (alternativ: 1 Ei verquirlen und ca. 1 EL verwenden, Rest z.B. für Rührei)
- 25 g Zucker

Zubereitung

Sahne steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Schokolade hacken und langsam über dem Wasserbad schmelzen. Dabei nicht zu heiß werden lassen!

Nun die Eigelbe, das Viertel Ei und den Zucker in eine Metallschüssel geben.

Über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig ist. Etwas von der geschmolzenen Schokolade zur Eiermasse geben und gut vermischen. Dann die restliche Schokolade einrühren. Einen großen Löffel der Sahne unter die Schokomasse rühren, um die Konsistenzen anzugleichen. Restliche Sahne vorsichtig unterheben – von der Mitte nach außen arbeiten. In Dessertgläser oder eine Schüssel füllen und für zwei bis drei Stunden kühlen.

Beeren-Chutney

(Ideal zum Desserts, Joghurt, Eis, Pfannkuchen oder Käse)

Zutaten für das Beeren-Chutney

- 300 g Erdbeeren (frisch oder TK, gewaschen und halbiert)
- 200 g Himbeeren (frisch oder TK)
- 80–100 g Zucker (je nach Süße der Beeren)
- 30 g Butter
- Gewürze: 3 Nelken, ½ Sternanis, etwas Zimt
- 20 g Speisestärke
- 100 ml Wasser oder milden Fruchtsaft (z. B. Apfelsaft)

Zubereitung

Den Zucker in eine Pfanne oder einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen. Nicht rühren, einfach warten, bis der Zucker goldbraun karamellisiert.

Tipp: Man kann die Pfanne leicht schwenken, aber nicht mit dem Löffel rühren!

Sobald der Zucker geschmolzen und goldbraun ist, die Butter hinzufügen. Jetzt umrühren, bis sich Zucker und Butter gut verbunden haben.

Nun 100 ml Wasser oder Fruchtsaft vorsichtig da zugießen (Achtung, kann spritzen!). Mein

Tipp: Ideal ist Rhabarbersaft.

Jetzt die Gewürze (Nelken, Sternanis, Zimt) in die Flüssigkeit geben. Alles kurz aufkochen und zwei bis drei Minuten leicht köcheln lassen.

Hier und heute



Die Speisestärke in etwas kaltem Wasser oder Fruchtsaft glattrühren. Dabei darauf achten, dass es keine Klümpchen gibt. Diese Mischung in die heiße Flüssigkeit geben und unter Rühren kurz aufkochen, bis die Soße andickt. Jetzt die Erdbeeren und Himbeeren hinzufügen.

Kurz mitköcheln, ca. zwei Minuten, bis sie weich sind, aber noch ihre Form behalten.

Tipp: Wenn man frische Beeren verwendet, reicht sogar oft eine Minute – sie sollten nicht zerfallen.

Anschließend die Gewürze entfernen. Nach Geschmack mit etwas zusätzlichem Zucker oder Zitronensaft abschmecken.

Warm oder kalt servieren!