



Hier und heute

Weihnachtliche Schokomousse auf Glühweinspiegel

Patissier Matthias Ludwigs zaubert eine weihnachtliche Schokomousse auf einem dekorativen Glühweinspiegel. Festlich köstlich!

Das Rezept

von Matthias Ludwigs für acht bis zehn Portionen

Zutaten für den Glühweinspiegel

- 350 ml Rotwein
- 80 ml Orangensaft
- 70 g Zucker
- 1 Stange Zimt
- 2 Nelkenstücke
- 1 Sternanis
- 1 Streifen Bio-Orangenschale
- 2 g Agar-Agar
- 10 ml Zitronensaft

Zutaten für die Schokomousse

- 300 g Zartbitterschokolade (66 bis 70 % Kakao)
- 150 ml Milch
- 2 Eigelbe
- 30 g Zucker
- 1 Blatt Gelatine
- 360 g Sahne
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Glühweinspiegel Rotwein, Orangensaft, Zucker, Zimtstange, Nelken, Sternanis und Orangenschale in einen Topf geben, aufkochen und fünf Minuten ziehen lassen. Dann Gewürze und Orangenschale entfernen. Agar-Agar mit einem kleinen Teil der warmen Flüssigkeit glattrühren, zurück in den Topf geben und unter Rühren eine Minute kochen. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren. Alles in eine flache Schale gießen und im Kühlschrank vollständig gelieren lassen. Das feste Gel anschließend mit einem Pürierstab fein mixen, bis ein glattes, leicht fließfähiges Gel entsteht. Dieses bei Bedarf mit einem kleinen Schuss Rotwein oder Orangensaft leicht verflüssigen.

Für die Schokomousse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne cremig aufschlagen. Schokolade fein hacken. Milch aufkochen. Eigelbe mit Zucker verrühren, die heiße Milch unter Rühren einlaufen lassen, in den Topf zurückgeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht andicken lassen (zur Rose abziehen).

(Zur Rose ziehen bedeutet das vorsichtige Erhitzen einer Masse, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, die geprüft wird, indem man einen Löffel in die Creme taucht, dann mit dem Rücken nach oben hält und darauf pustet. Ergibt sich eine wellenförmige Linie, die an eine Rose erinnert, ist die richtige Konsistenz erreicht.)

Vom Herd ziehen, die Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Alles über die gehackte Schokolade gießen, eine Minute stehen lassen, dann mit der Prise Salz glattrühren. Die Masse handwarm abkühlen lassen, bevor man die Sahne vorsichtig unterhebt.



Hier und heute

Fertigstellen

Pro Teller einen dünnen Glühweinspiegel aufstreichen. Die Mousse mit zwei Löffeln als Nocken draufsetzen.

Dekotipp: Dazu passt gut Orangen-Zimt-Baiser vom Blech. Hierfür zwei Eiweiße schaumig aufschlagen und 120 g Zucker nach und nach unterrühren, bis ein steifer Eischnee entstanden ist. Eine Prise Zimt und etwas Orangenschalenabrieb unterziehen, die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 90°C Umluft mit leicht geöffneter Tür circa zwei Stunden trocknen lassen. Abgekühlten Baiser in Stücke brechen.