

Orangenmousse mit karamellisiertem Blätterteig

Alle Angaben für vier Personen

Orangenmousse

- 400 ml Orangensaft (auf 200 ml reduzieren)
- 2 Eier
- 2 Stck. Eigelb
- Abrieb von 2 Orangen
- 350 g Weiße Schokoladen
- 2 Blatt Gelatine
- 500 g geschlagene Sahne
- Grand Manier oder Contreau zum Abschmecken

Orangenragout

- 6 große Orangen
- 100 g Zucker
- 2 El. Wasser
- Sternanis, Zimtstangen und Vanilleschoten

Blätterteighippe

- 100 g Blätterteig
- 20 g Puderzucker



Den Orangensaft auf 200 ml reduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen lassen, die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Die Eier mit dem Eigelb mischen und auf einem Wasserbad schaumig anschlagen. Heißen Orangensaft hinzugeben, diese Mischung nun solange auf dem Wasserbad aufschlagen, bis eine leichte Bindung entsteht. Die ausgedrückte Gelatine hinzugeben. Die Masse in die geschmolzenen Schokolade einrühren. Leicht abkühlen lassen und die geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen unterheben. Diese nun zum Beispiel in breite Gläser füllen und über Nacht durchkühlen lassen.

Für das Ragout die Orangen filetieren und den Saft auffangen. Den Zucker in einem flachen Topf mit 2 El. Wasser mischen und karamellisieren lassen. Mit dem aufgefangenen Orangensaft ablöschen. Die Gewürze hinzugeben und leicht einkochen lassen. Nun die Masse heiß über die Orangenfilets gießen.

Die Arbeitsplatte mit Puderzucker bestäuben und den Blätterteig darin ausrollen. In kleine Quadrate schneiden und auf Backpapier bei 200° im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

Zur Garnitur kann ein Blatt Minze und etwas Puderzucker verwendet werden.

Viel Spass beim Nachkochen