

Herbstrezept

Olivenöl-Schokoladenmousse und Mapo mit Rosmarin

„La spuma di cioccolato all'olio d'oliva con mapo al rosmarino“

Zutaten für 4 Personen:

180 g Couverture flüssig werden lassen 125 g Olivenöl

3 Eigelb 55 g Zucker schaumig rühren

3 Eiweiss 55 g Zucker zu Schnee schlagen

200 g geschlagene Sahne

4 Stk. MaPo* Rosmarin 1 EL Staubzucker

Eine MaPo ist eine Kreuzung aus Mandarine und Pampelmo (Grapefruit). Eine süße Grapefruit tut's auch.

Zubereitung:

Vier Ringe mit flüssiger Schokoladencouverture inwendig bestreichen und kalt stellen.

Mousse:

Die Couverture zergehen lassen und das Olivenöl langsam unterrühren. Das Eigelb darunter rühren und das Eiweiß samt der geschlagenen Sahne ebenfalls leicht darunterziehen. In die Ringe abfüllen und 2 Std. kalt stellen.

Die Ringe entfernen, die Schokoladenmousse mit Schokoladenpulver bestreuen und auf einem Teller anrichten.

Die MaPo's schälen und in Filets schneiden. Den Restsaft mit dem Staubzucker einreduzieren und etwas gehackten Rosmarin beifügen.

Viel Spaß und guten Appetit!