



Rezept der Woche

Zu einem köstlichen Weihnachtsmenü gehört auch ein passendes Dessert. Zu besonderen Anlässen möchte man kein Risiko eingehen und daher kommt meist ein bewährtes, altes Rezept zum Einsatz. Probieren Sie doch mal etwas neues. Mit diesem Rezept aus der Fünf-Sterne - Gastronomie wird Ihr Weihnachtsmenü zum vollen Erfolg.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Schokomousse mit Orangenfilets an Karamellsauce

Rezept für 5 Personen:

Mousse au Chocolate:

150 g Schokolade dunkel
20 g Butter flüssig
2 Stk Eidotter
20 g Zucker
¼ Lt Sahne
Etwas Cognac
2 Stk. Eiweiß
20 g Zucker

•Schokolade fein hacken und im Wasserbad auflösen. Es darf ja kein Wasser in die Schokolade gelangen.

•Eigelb und Zucker im Wasserbad erwärmen und schaumig rühren.

•Aufgelöste Schokolade mit der Ei-Zucker Masse verrühren.

•Zerlassene Butter und Cognac unterheben.

Caramell Sauce:

2 Stk Orangen
100 g Zucker
Cognac,
20 g Butter

•Sahne aufschlagen und vorsichtig unterheben.

•Eiweiß und restlicher Zucker schaumig schlagen und vorsichtig unterheben.

Orangenschale mit dem Messer entfernen, die Orange in Scheiben schneiden und halbieren. Zucker vorsichtig in einer Pfanne zu Karamell Schmelzen. Mit etwas Wasser ablöschen und köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach mit Cognac abschmecken und mit etwas Butter verfeinern. Orangenfilets in der Karamellsauce schwenken – fertig.

Serviertip:

Füllen Sie das Mousse in schöne Gläser (Tumbler oder Weingläser) und warten Sie bis das Mousse etwas fest geworden ist. Erst dann geben Sie die Orangescheiben und die Karamellsauce darauf.

Gutes Gelingen und frohe Weihnachten



Ihr Wolfgang Müller

SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Lichtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc