

 **KARAMELL-SCHOKOLADEN-MOUSSE
MIT EINGELEGTEN QUITTEN**

Küchenthermometer

ZUTATEN

KARAMELL-SCHOKOLADEN-MOUSSE

- 175 g Kuvertüre, dunkel, gewürfelt
- 60 g Zucker
- 1 dl Rahm
- 4 Eier, sorgfältig getrennt
- 10 g Vanillezucker
- 4 dl Rahm, geschlagen

EINGELEGTE QUITTEN

- 4 Quitten, geschält, entkernt, in feine Spalten geschnitten
- 200 g Zucker
- 5 dl Apfelsaft
- 2 Vanillestangen
- 2 Sternanis
- 2 Zimtstangen

ZUBEREITUNG

KARAMELL-SCHOKOLADEN-MOUSSE

Die Kuvertüre in einer grossen Chromstahlschüssel über einem heissen Wasserbad schmelzen. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne karamellisieren und mit dem flüssigen Rahm ablöschen. Bei kleiner Hitze köcheln, dabei wiederholt umrühren, bis sich das Karamell vollständig aufgelöst hat. Die Masse leicht auskühlen lassen. Die Eigelbe mit dem Schneebeesen mit der Karamellmilch mischen und mithilfe eines Küchenthermometers auf 85°C erhitzen. Die heisse Karamellmilch zu der geschmolzenen Kuvertüre geben und zu einer homogenen Masse verrühren. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Den geschlagenen Rahm unterheben. Die Mousse direkt in Gläser oder Schalen umfüllen.

EINGELEGTE QUITTEN

Den Apfelsaft mit den Gewürzen und dem Zucker aufkochen. Die Quitten hinzugeben und zu einem Kompott kochen.

Rezept von Markus Heckel

