

Mousse au Chocolat mit Pflaumenragout, Beeren und geröstetem Buchweizen



Zutaten (für 4 Personen)

100 g Zartbitterkuvertüre
50 g Vollmilchkuvertüre
1 Ei (M)
1 Eigelb (M)
10 ml Orangenlikör oder Rum
300 ml Schlagsahne

Für das Pflaumenragout:

4 Pflaumen
1 EL Zucker
200 ml Traubensaft
50 ml roter Portwein
1 Zimtstange, 1 Zweig Rosmarin
1-2 TL Speisestärke

Außerdem:

40 g Buchweizen, 1 EL Pflanzenöl
40 g Haselnüsse, gehobelt
150 ml Schlagsahne
100 g Brombeeren



Zubereitungszeit
50 Min
2 h Kühlzeit



Kcal KJ Eiweiss Fett Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Kuvertüre grob hacken, im Wasserbad schmelzen. Ei und Eigelb mit Likör in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse weißcremig ist. Schüssel vom Wasserbad nehmen, geschmolzene Kuvertüre untermischen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sahne schlagen, vorsichtig unter die Creme heben. Mousse in eine Schüssel füllen und abgedeckt 2 Std. kalt stellen.
2. Pflaumen halbieren, entkernen und in 1 cm breite Spalten schneiden. Zucker, Traubensaft, Portwein, Zimtstange und Rosmarin aufkochen. Die Stärke mit 1-2 EL kaltem Wasser anrühren und die kochende Flüssigkeit abbinden. Pflaumenspalten dazu geben und bei niedriger Hitze abgedeckt 3-4 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen.
3. Buchweizen bei mittlerer Hitze in Öl 4-5 Min. unter Rühren goldbraun anrösten. In der Pfanne ohne Öl auch die Haselnussblättchen kurz anrösten, beiseitestellen. Schlagsahne halbsteif schlagen, Brombeeren waschen.
4. Nocken aus der Mousse stechen und auf einem Dessertteller mit den anderen Zutaten dekorativ anrichten.