



Weinspiegel

Weine • Partyservice • Events

Marktplatz 6, 76337 Waldbronn, Telefon: 07243/3430606, Mail: ralf@der-weinspiegel.de, Internet: www.der-weinspiegel.de,

Öffnungszeiten: Dienstag – Donnerstag 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr,

Freitag 10:00 Uhr bis 12:30 Uhr und 15:00 Uhr bis 19:00 Uhr, Samstag 10:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Weisse Mousse mit Birnensauce

Zutaten (für 6 Personen) für die Mousse

- 8 Tafeln weiße Schokolade
- 100g Butter
- 4Eigelb
- 3/8 L Sahne
- 1 ½ TL Lebkuchengewürz

Zutaten für die Sauce

- ½ L Rotwein
- 3 Birnen
- 1-2 EL Rosinen
- 6 Nelken
- Zucker
- ½ TL abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Die Eier und die Butter 1 Stunde früher aus dem Kühlschrank nehmen, damit beides Zimmerwarm wird. Die Eigelb mit den Gewürzen weißlich-cremig rühren. Die Schokolade in Stückchen in einem Topf mit schwerem Boden unter ständigem Rühren langsam schmelzen lassen. Nach und nach die Butter unterrühren. Mit dem Eigelb vermischen und immer weiter rühren, damit die Masse geschmeidig bleibt und sich nicht separiert. In ein Gefäß mit Eiswasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen.

Die kühl-schrankkalte Sahne in einer gekühlten Schüssel sehr steif schlagen; die erkaltete Creme unter die Sahne mischen. Über Nacht ins Gefrierfach des Kühlschranks stellen.

Die Birne schälen, vierteln und entkernen. Zusammen mit den Nelken, den Rosinen und der abgeriebenen Zitronenschale in Rotwein gar kochen. Die Birne herausfischen; pürieren und löffelweise wieder in den Wein geben. Jetzt erst vorsichtig zuckern.

Nur so viel Birnenpüree in den Wein geben, daß kein Brei entsteht. Auch die Rosinen sehr sparsam verwenden: Die Mousse sollte mit ihrem feinen Lebkuchenaroma von der Sauce nur unterstützt und nicht übertrumpft werden.