



Hagebutten Mousse mit Orange - Ingwer Sauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Tolles Herbstdessert, sahnig, lecker

Zutaten

- Für das Hagebutten Mousse:
 - 75 g Hagebuttenmark
 - 3 Eigelb
 - 200 ml Milch
 - 30 g Zucker
 - 3 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
 - 2 El Orangenlikör
 - 100 ml Orangensaft
 - 2 El Zitronensaft
 - 1/2 Tl Orangenabrieb
 - 1/2 Tl Zitronenabrieb
 - 2 Orangen, filiert
 - 1 kleine Prise Salz
 - 250 ml geschlagene Sahne
- Für Orange - Ingwer Sauce:
 - 75 ml Orangensaft
 - 1 El Zitronensaft
 - 2 El Orangenlikör
 - Etwas Orangenabrieb
 - 30 g Zucker
 - Frisch geriebener Ingwer nach eigenem Geschmack
 - 1/2 Tl angerührte Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hagebutten Mousse:

Schritt2

Zunächst den Orangenabrieb mit dem Orangensaft und dem Hagebutten Mark aufkochen, ebenso die Milch.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, die Eigelbe gut aus garen.

Schritt4

Die heiße Milch dazu geben, etwas weiter schlagen, dann den Orangen Hagebuttenfond beifügen. Wieder weiter schlagen bis alles cremig - dicklich geworden ist.

Schritt5

Die gut ausgedrückte Gelatine dazu geben, auflösen, Zitronensaft und Likör verrühren. Erkalten lassen und kurz vor dem Stocken die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt6

In eine Schüssel, besser eine flache Auflaufform füllen, kalt stellen, (Mit Klarsichtfolie verschlossen) anziehen lassen.

Schritt7

Die Orange - Ingwer Sauce:

Schritt8

Die Orangenfilets mit etwas Orangenlikör 60 min. marinieren.

Schritt9

Den Zucker in einer kleinen Casserole hellbraun brennen und mit dem Orangen - und Zitronensaft aufgießen. Etwas reduzieren lassen und mit etwas Speisestärke "sämig" binden.

Schritt10

Erkalten lassen und mit frisch geriebenem Ingwer und etwas Orangenabrieb abschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Orangenfilets auf gekühlten Dessert Tellern anrichten, mit der Orange - Ingwer Sauce überziehen.

Schritt13

Mit einem heißen Esslöffel schöne gleichmäßig, glatte Nocken ausstechen, darüber placieren; gern streue ich noch einige gehackte Pistazien darüber.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** ausgefallen, lecker

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)483
- Fett (g)23
- KH (g)51
- Eiweiss (g)8
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hagebutten-mousse-mit-orange-ingwer-sauce/>