



Holsteiner Sanddorn Mousse mit weißer Schokolade

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Typisch „Holsteinisch“, neue überdacht, stimmig, mit Holunderbeeren

Zutaten

- Für das Mousse:
 - 100 g weiße Schokolade
 - 1 Becher geschlagene Sahne
 - 40 g Sanddorn Pürrèe oder Sanddornlikör
 - 4 Eigelbe
 - 50 g Zucker
 - Mark einer Vanillestange
 - 4 Blatt Gelatine
- Für das Holunderbeeren Kompott:
 - 200g frische, gestrippte oder T.K. Holunderbeeren
 - 80 g Zucker
 - Abrieb einer ½ Zitrone
 - Saft 1 Zitrone
 - 1/8 l trockener Weißwein
 - 2 cl Grenadin oder Kroatzbeere

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mousse:

Schritt2

Zunächst die weiße Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen und die Gelatine in kaltem Wasser 3-4 min. einweichen, das Mark aus der auf geschnittenen Vanillestange kratzen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillemark ebenfalls auf einem Wasserbad cremig aufschlagen, bis sich das Volumen nahezu verdoppelt hat und die Eigelbe gut ausgegart sind.

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine und das Sanddorn Pürrée / Sanddornlikör dazu geben, etwas weiter schlagen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat, dann die geschmolzene Schokolade verrühren, kalt stellen.

Schritt5

Kurz vor dem Stocken / Anziehen, die geschlagene Sahne in zwei Schritten luftig unterheben.

Schritt6

Nunmehr in Förmchen, ersatzweise Kaffeetassen, Rinnen oder in Nocken zu portionieren in einer Schüssel auskühlen lassen

Schritt7

(2 - 3 Stunden im Kühlschrank)

Schritt8

Das Holunderbeeren Kompott:

Schritt9

Den Zucker zunächst trocken in einen ausreichen großen Topf geben und hellbraun karamellisieren. Mit dem Weißwein, Zitronensaft und Abrieb, sowie Grenadin ablöschen und sirupartig reduzieren.

Schritt10

Die Holunderbeeren dazu geben und 10 - 12 min. leise köcheln lassen, ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden, auskühlen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Holunderbeeren Kompott als Spiegel auf einem schönen Desserteller verteilen und „mittig“ die Mousse als Nocken placieren, mit einem Zitronenmelisse Blättchen ausgarnieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** ausgefallen, neue überdacht, regional, weiße schokolade

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-sanddorn-mousse-mit-weisser-schokolade/>