



Bitterschokoladen-Mousse mit Blutorangen-Ragout

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

20 Portionen

700 g	Bitterschokolade	1/2 TL	Meersalz
6	Eigelb	6	Eier
180 g	Zucker	1,4 kg	Schlagsahne
2 Blatt	Gelatine		

Orangenragout

10	Blutorangen, filetiert	300 ml	Orangensaft
200 g	Zucker		Saft von 2 Zitronen
	Kaltsaftbinder		

Spekulatiuseis

1,2 kg	Vanilleeis	8	Spekulatiuskekse, gehackt
--------	------------	---	---------------------------

Zubereitung

- Schokolade auflösen und das Meersalz hinzugeben.
- Eier und Eigelbe über dem Wasserbad schaumig rühren.
- Eingeweichte Gelatine unterrühren und Schokolade hinzugeben.
- Leicht abkühlen lassen und die Hälfte der Sahne unterrühren. Die andere Hälfte unterheben und kalt stellen.
- Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und leicht einköcheln lassen.
- Die Orangenfilets hinzufügen und mit Kaltsaftbinder abbinden.
- Schokoladenmousse kreisförmig in der Mitte eines Tellers platzieren und eine Mulde formen.
- Orangenragout hineinlegen, das Eis leicht antauen lassen und die Hälfte des zerbröselten Spekulatius unterrühren.
- Eine Nocke Vanilleeis darauf setzen und mit den gehackten Spekulatiuskekse bestreuen.