

Johann Lafer | Schnelle Schokoladen-Mousse mit Mango

Zutaten für 4 Personen:

- 250 g dunkle Schokolade (mind. 70% Kakao)
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Sahne
- 80 ml Milch
- 55 g Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Thai-Mango
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 1 Orange, unbehandelt
- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 1 EL Honig

Außerdem:

- Sahnesiphon
- 2 Sahnekapseln
- Minzeblätter
- Schokorapseln

Zubereitung:

Gelatine nach Packungsanweisung in kaltem Wasser einweichen.

200 g Sahne mit Milch und 25 g Zucker in einem Topf aufkochen. Schokolade in Stücke brechen und bei schwacher Hitze in der heißen Sahnemischung schmelzen. Gelatine ausdrücken und in der warmen Sahne-Schoko-Mischung auflösen. Die Eiweiße mit der restlichen Sahne zur Masse geben und gut untermischen. Die Schokoladenmasse durch ein feines Sieb streichen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Schokoladenmasse in einen Sahnesiphon füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und das Gerät schütteln. Die Sahnekapsel wieder herausdrehen. Die 2. Sahnekapsel aufschrauben. Diese Kapsel bleibt im Gerät. Das Gerät erneut schütteln und 1 Stunde kalt stellen.

Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und 3/4 davon in Rauten schneiden. Restliches Fruchtfleisch pürieren.

Zitrone und Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Den Honig leicht erwärmen.

Mango-Püree mit restlichem Zucker, Zitronensaft, Zitruschalen, Vanillemark und lauwarmen Honig vermischen. Mangostücke darin marinieren.

Schokoladen-Mousse und Mango-Ragout abwechselnd in Gläser schichten. Nach Belieben mit Minzeblätter und Schokoraspeln garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 27.01.2007

Prominente Gäste: Carmen Nebel & Rainer Hunold