

IN MANNHEIM² SCHMECKT DAS LEBEN SÜSSER

Nachspeise // 4 Personen
Mousse von Mannheimer Dreck mit
marinierten Blutorangen

Ein Rezept des Mannheimer Sternekochs
Norbert Dobler – Dobler's Restaurant



MOUSSE VON MANNHEIMER DRECK

- 2 Bio Eier
- 1 Bio Eigelb
- 30g Zucker
- 60g dunkle Kuvertüre
- 80g fein gebröselter Mannheimer Dreck (alternativ Lebkuchen)
- 250g Schlagsahne
- 1 g eingeweichte Gelatine
- Orangenabrieb
- Prise Salz

1. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
2. Eier und Eigelb über Dampf mit dem Zucker schaumig schlagen.
3. Eingeweichte Gelatine, Kuvertüre, Mannheimer Dreck, Orangenabrieb und Salz hinzufügen.
4. Schlagsahne steif schlagen und unter die leicht abgekühlte Masse heben.

Mindestens 3 Stunden kaltstellen.

MARINIERTER BLUTORANGEN

- 5 Blutorangen
- 250ml Blutorangensaft
- 50g Zucker
- Vanillemark

1. Blutorangen filetieren
2. Blutorangensaft mit Zucker und Vanillemark reduzieren.
3. Blutorangenfilets mit der erkalteten Reduktion marinieren.