

Amaretti-Mousse mit Rhabarbersauce

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

Mousse:

50 g Amaretti, hart
6 Esslöffel Amaretto
4 Blatt Gelatine
2 Stück Eigelb
2 Stück Eier
50 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker, Bourbon
1 Prise Zimt
2 dl Rahm

Sauce:

250 g Rhabarber
50 g Zucker
1 dl Rotwein, kräftig
0.5 dl Wasser
0.5 Stück Vanilleschote
0.5 dl Crème de Cassis, oder
ersatzweise ein anderer
Fruchtlikör
Erdbeeren, nach Belieben

Für den Kleinhaushalt

3 Portionen Zutaten halbieren.

Info

Pro Portion
5 g Eiweiss
18 g Fett
33 g Kohlenhydrate
337 kKalorien
1411 kJoule

Purinarm

ZUBEREITUNG

Ergibt 6 Portionen

1. Die Amaretti grob zerbröckeln und in eine Schüssel geben. Mit dem Amaretto beträufeln und 20 Minuten ziehen lassen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Eigelb, Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt während 10 Minuten zu einer luftigen, hellen und dicklichen Creme aufschlagen.
4. Den Rahm steif schlagen.
5. Die Gelatine tropfnass in ein Pfännchen geben und auf kleinem Feuer unter Rühren auflösen. Von der Herdplatte nehmen, 6–8 Esslöffel Eicreme unterrühren, dann mit der restlichen Eicreme mischen. Rahm und Amaretti unterziehen. Die Mousse in eine Schüssel oder in Portionenförmchen füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 4 Stunden fest werden lassen.
6. Für die Sauce den Rhabarber rüsten und in Stücke schneiden.
7. In einer Pfanne den Zucker zu goldbraunem Caramel schmelzen lassen. Rhabarberstücke, Rotwein und Wasser dazugeben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit den herausgekratzten Samen beifügen. Den Rhabarber ungedeckt 10–12 Minuten sehr weich kochen. Dann die Vanilleschote entfernen und den Rhabarber mitsamt Saft fein pürieren. Den Likör beifügen und die Sauce auskühlen lassen.
8. Zum Servieren von der Mousse mit 2 in heisses Wasser getauchten Löffeln Nocken abstechen oder die Portionenförmchen kurz in heisses Wasser stellen und stürzen. Mit der Rhabarbersauce umgiessen und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.

Weintipp

Die Kombination aus der Säure des Rhabarber und den bitteren Tönen der Amaretti macht die Wahl nicht ganz einfach. Versuchen Sies mit einem Portwein, einem feinen, süssen Sherry, einem Muscat de Beaumes-de-Venise, einem Moscato d'Asti oder einem Sauternes. Passen tun sie alle, die Wahl des Favoriten ist Geschmackssache!