

## Weißer Schokomousse mit glasierten Quitten, Joghurt und Quittenkompott



[caption id="attachment\_13250" align="aligncenter" width="850" caption="Die Gäste verwöhnen... Kürbisstreifen verleihen der hellen süßen Mousse das besondere Etwas.."]



[/caption]

### Fakt: Quitten lieben weiße Schokolade und feine Destillate

Weißer Schokolade und Quitten ergänzen sich wunderbar, besonders wenn mit heimischen Destillaten verfeinert wird. Da fällt mir sofort Quittengeist ein oder alles was aus Birnen gemacht bzw. veredelt wird.

Wer die duftenden Früchte schält und entkernt kann aus dem kernigen fruchtfleisch allerhand zaubern. Wenn`s mal schnell gehen soll, ist im Nu ein fruchtiges Kompott gekocht. Noch schneller geht`s, wenn die Quittenwürfelchen nur kurz in der Pfanne mit etwas Butter oder Nussöl und Zucker oder Honig glasiert werden.

Mit 'glasiert' oder 'glasieren' meine ich hier den Effekt, dass die Quittenwürfel nach dem Braten durch die Butter-Zuckerflüssigkeit einen glänzender Schutz erhalten. So bleibt Aroma und Farbe erhalten.

**Hinweis:** Ursprünglich beschreibt 'Glasieren' ein Nachbereitungsverfahren. Hier werden Lebensmittel nach der Zubereitung mit einer Flüssigkeit überzogen, die nach dem Erkalten erstarrt. Glasieren ist ein Lehnwort aus dem französischen glacier, von lateinisch glaciare, "zu Eis machen", "gerinnen". Es dient der Verbesserung des

Aussehens und dem Schutz der Produkte.

So, nun genug 'gelehrmeistert', folgendes ist viel wichtiger. Hier unsere Rezeptur für **"Weiße Schokomousse mit glasierten Quitten, Joghurt und Quittenkompott"**:

## Zutaten

für 4 Personen

### Für die Mousse

- 250 Gramm weiße Schokolade
- 50 Milliliter Milch
- 15 g Butter
- 50 Gramm Zucker
- 4 Eier
- 150 Gramm Sahne

### Für die glasierten Quitten

- 300 g Quitten
- 1 EL Butter
- 2-4 EL Zucker
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- Wer möchte 4 cl Quittengeist oder Zibärtele (<http://www.schmeck-den-sueden.de/spezialitaet/zibartle>)

### Quittenkompott

- 300 g Quitten
- 300 ml Apfelsaft
- Saft und Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- 4-6 EL Zucker
- 1 EL Honig
- Eine Zimtstange
- ½ – 1 TL Pektin oder Johannisbrotkernmehl aus dem Reformhaus

### Extra

- Etwas fein geschnittene Schale vom Hokkaidokürbis zur Deko
- 200 g Joghurt
- 2 EL Honig

### Zubereitung

Für die **Mousse** die Sahne steif geschlagen und im Kühlschrank kühl stellen. Das Eiweiß und Eigelb trennen. Zucker und das Eiweiß steif schlagen, und im Kühlschrank kühl stellen. Die weiße Schokolade mit einem Messer fein hacken. Die Milch mit Butter und der zerkleinerten Schokolade langsam bei niedriger Temperatur (zwischen 45 und 50 Grad) im Wasserbad schmelzen. Vom Herd ziehen und die Eigelbe einzeln einrühren.

Erst die geschlagene Sahne langsam und vorsichtig unter die Masse heben. Dann das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Schokomousse in ein flaches Gefäß geben und für 6-8 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit zwei Löffel schöne Nocken abstechen.

Für das **Quittenkompott** die Quitten schälen und entkernen. Dann in 1 cm große Stücke schneiden. Die Quittenwürfel in einem Topf mit Apfelsaft, Saft und Abrieb einer halben Bio-Zitrone, 4-6 EL Zucker, 1 EL Honig und einer Zimtstange 8 Minuten köcheln. Dann Pektin oder Johannisbrotkernmehl mit 8 EL der Kochflüssigkeit in einem Becher verrühren oder mixen. Diese Flüssigkeit in den Topf geben und alles 5 Minuten sanft köcheln lassen. Wird es zu dick etwas Apfelsaft oder Wasser nachgießen.

Für die **glasierten Quitten** die Quitten schälen und entkernen. Dann in 1 cm große Stücke schneiden. Die Quittenwürfeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter und 2 EL Zucker für 6 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Zitronensaft abschmecken. Wer möchte 4 cl Quittengeist oder Zibärtle (infos zu Zibärtle gibts hier: <http://www.schmeck-den-sueden.de/spezialitaet/zibartle/>) zugeben und weitere 2 Minuten braten.

Zum **Servieren** Quittenkompott auf vier Teller verteilen. Etwas Joghurt darauf geben. Darauf die glasierten Quittenwürfel streuen. Nun ein oder zwei Nocken Schokoladenmousse aufsetzen und die Nocken mit fein



geschnittenen Kürbistreifen spicken