

Unser Dessert zum Weihnachtsmenü: Helle Schokomousse mit Glühwein-Apfel, Punschspiegel und eingelegten Dörr-Aprikosen



[caption id="attachment_13378" align="aligncenter" width="850" caption="Zur festlichen Einstimmung..."]



[/caption]

Ein weihnachtlich, süßes Gedicht zum Abschluss

Ein Dessert rundet unser Menü 2016 ab. Zart schmelzende Schokomousse mit sanftem Vanillearoma, auf kräftigem Punschöslein. Dazu ein beschwipster Apfel und eingelegte Dörraprikosen. Ein Klecks Joghurt bringt Cremigkeit und die Nüsse den reizvollen Crunch. Es sollen wieder möglichst viele Sinne berührt werden. Dann ist jeder richtig vorbereitet für gemütliche und friedliche Stunden in netter Gesellschaft. Und wer Weihnachten diesmal allein verbringen muss, der vergisst vielleicht beim Genuss des Menüs alles um sich herum.

Mise en place

Was hab ich früher die Kollegen von der Patisserie bewundert. Mit Passion und Präzision wurde da ans Werk gegangen. Oft deutlich ruhiger als in der heißen, hektischen Küche.

Mise en place (heißt hier 'an den Platzstellen', 'gute Vorbereitung') war auch dort das Wichtigste. Die Mousse

kann einen Tag vorher zubereitet werden. Nicht früher! Da sind frische Eier drin. Also nochmal hier mein Tipp:
"Wirklich frische Eier kaufen! Am Besten aus Baden-Württemberg!"

Die Soße, die Äpfel und Dörraprikosen können schon zwei oder drei Tage vorher zubereitet werden. Der Rest ist dann am Weihnachtstag nur noch kreatives Ausleben. Hier könnte doch jeder nach seinen eigenen Vorstellungen den Teller anrichten und dekorieren. Und schon ist`s wieder weniger Arbeit. Nur purer Genuss. Ich wünsche besinnliche, stressfreie Tage und guten Appetit!

Hier die Rezeptur für "**Helle Schokomousse mit Glühwein-Apfel, Punschspiegel und eingelegten Dörr-Aprikosen**":

Zutaten

für 4 Personen

- **Für die Mousse**
 - 250 g weiße Schokolade
 - 50 g Milch
 - 15 g Butter
 - 35 g Vanillezucker
 - 4 Eier
 - 150 g Sahne
- **Für die Glühwein-Äpfel**
 - 4 kleine Äpfel
 - 150 ml Apfelsaft
 - 250 ml Glühwein
 - 50 g Honig
 - Saft einer Zitrone
 - 1 Sternanis
 - 2 Stangen Zimt
 - 4 Nelken
 - 25 g Stärke
- **Eingelegte Aprikosen**
 - 8 Stück getrocknete Aprikosen
 - 300 ml Apfelsaft
 - Saft und Abrieb einer Bio-Orange
 - 20 g Honig
 - Eine Zimtstange
- **Extra**
 - Schokoladendekor
 - Ein paar getrocknete Beeren
 - 100 g Joghurt
 - Ein paar Kürbiskerne oder Haselnüsse

Zubereitung

Für die **Mousse** die Sahne steif schlagen und im Kühlschrank kühl stellen. Das Eiweiß und Eigelb trennen. Vanillezucker und das Eiweiß ebenfalls steif schlagen, und im Kühlschrank kühl stellen. Dann die Eigelbe 5 Minuten mit dem elektrischen Rührgerät aufschlagen. Die weiße Schokolade mit einem Messer fein hacken.

Milch mit Butter und der zerkleinerten Schokolade langsam bei niedrigerer Temperatur (zwischen 45 und 50 Grad) im Wasserbad schmelzen. Vom Herd ziehen und die Schüssel vom Topf nehmen. Die geschlagenen Eigelbe portionsweise einrühren.

Nun die geschlagene Sahne langsam und vorsichtig unter die Masse heben. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben. Die Schokomousse in eine Schüssel füllen und für 6-8 Stunden kühl stellen. Zum Servieren mit einem Löffel oder einem Eisportionierer schöne Nocken abstechen.

Für die **Glühwein-Äpfel** die kleinen Äpfel schälen, so dass die Stiele dran bleiben. Den Honig mit dem Glühwein, dem Apfelsaft, Sternanis, Zimtstangen und Nelken aufkochen. Die Äpfel hineinstellen, so dass sie vollständig mit dem Fond bedeckt sind. Zwei Minuten aufkochen, dann Topf von der Kochstelle nehmen und die Äpfel im Kochsud auskühlen lassen. Dann 6 Stunden oder über Nacht im Sud stehen lassen. Vor dem Servieren die Äpfel aus dem Sud nehmen. Stärke mit 50 ml kalten Sud klumpenfrei anrühren, dann zum Sud geben und aufkochen. 3-5 Minuten langsam köcheln bis der Sud andickt.

Für die **ingelegten Aprikosen** die getrockneten Früchte in einem kleinen Topf mit 300 ml Apfelsaft, dem Saft und Abrieb einer Bio-Orange, 1 EL Honig und einer Zimtstange 2 Minuten aufkochen. Dann den Topf beiseite stellen und bis zum Anrichten im Topf auskühlen lassen.

Zum **Servieren** etwas Glühweinsoße (Punschsoße) auf Teller als Spiegel verteilen. Ein bis zwei Nocken Schokomousse in die Mitte setzen. Die Äpfel halbieren und die Hälften auf die Teller setzen. Aprikosen aufschneiden und auf die Teller verteilen. Die Aprikosen mit Joghurt, Kürbiskernen und getrockneten Beeren füllen. Wer möchte legt noch Schokodekor und Haselnüsse an.

