



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

FEINHEIMISCH – Rezept Juli 2008

Rosenmousse

„Comte de Chambord“

Von Küchenchef Robert Stolz vom Restaurant Stolz in Plön



Zubereitung:

Mandelboden:

Das Eiweiß mit 40g Zucker steif schlagen. Alle anderen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Das Eiweiß unterrühren und den Teig auf ein Backblech 1cm hoch, 35cmx25cm breit streichen. Bei 270°C ca. 12 min backen.

Auf den Teig einen rechteckigen Tortenrahmen stellen (30cm/20cm)

Mousse:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit dem Rosensirup und einer ausgekratzten Vanillestange in einem Sautoir erwärmen. Die Eigelbe in eine Schüssel geben und die aromatisierte Milch darüber gießen und verrühren. Die Flüssigkeit erneut in deinen Topf geben und bei kleiner Hitze mit dem Schneebesen aufschlagen. Langsam wird die Milch cremig (74°C), dann rasch durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren.

Die Gelatine ausdrücken und zur Creme geben und verrühren. Abkühlen auf Raumtemperatur.

Das steif geschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen einrühren und danach die steife Schlagsahne mit dem Teigschaber unterheben. Nun das Mousse auf den Mandelboden füllen, glatt streichen und 3 Std. kalt stellen.

Gelee:

Gelatine in kaltes Wasser einweichen. 100ml Himbeerpüree erwärmen und zuckern. Die Gelatine ausdrücken und zugeben. Gut verrühren und mit dem Rest Püree vermischen. Vorsichtig auf das Rosenmousse gießen. 1 Std. kalt stellen.

Anrichten:

Den Tortenrahmen vorsichtig entfernen.

Das Rosenmousse in Portionen schneiden und in die Mitte des Tellers setzen. Etwas Vanille- und Erdbeersauce umgießen und mit Rhabarber, Aprikosen und marinierten Erdbeeren garnieren. Ein paar Rosenblütenblätter gezupft über das Dessert streuen.

Zubereitungszeit: 45 Min.
3 std. Kühlzeit

Zutaten (für 8 Personen):

Mandelboden:

120g flüssige, braune Butter,
120g Zucker, 1 TL Backpulver,
80g gemahlene Mandeln, 80g
Mehl, 4 Eiweiß

Mousse:

100g Rosensirup, 150g Milch, 1
Tahiti Vanilleschote, 3 Eigelb,
2,75 Blatt Gelatine, 3 Eiklar &
20g Zucker, 200g Sahne & 20g
Zucker

Gelee:

300g Himbeer- oder
Erdbeerpüree 1,5 Blatt Gelatine,
Zucker nach Geschmack