

Olivenöl-Schokoladenmousse und Mapo mit Rosmarin

La spuma di cioccolato all'olio d'oliva con mapo al rosmarino

Rezept für 4 Personen

I.

180 g Couverture flüssig werden lassen
125 g Olivenöl

II.

3 Eigelb
55 g Zucker schaumig rühren

III.

3 Eiweiss
55 g Zucker zu Schnee schlagen

V.

200 g geschlagene Sahne

4 MaPo*

Rosmarin

1 EL Staubzucker

Vier Ringe mit flüssiger Schokoladencouverture inwendig bestreichen und kalt stellen.

Mousse

Die Couverture zergehen lassen und das Olivenöl langsam unterrühren. Das Eigelb II. darunter rühren und III. und IV. ebenfalls leicht darunter ziehen. In die Ringe abfüllen und 2 Std. kalt stellen.

Die Ringe entfernen, die Schokoladenmousse mit Schokoladenpulver bestreuen und auf einem Teller anrichten.

Die MaPo's* schälen und in Filets schneiden. Den Restsaft mit dem Staubzucker einreduzieren und etwas gehackten Rosmarin beifügen.

*Eine MaPo ist eine Kreuzung aus Mandarine und Pampelmo (Grapefruit). Eine süsse Grapefruit tut's auch.