

Weiße Schokoladenmousse 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 Zibärtele (infos zu Zibärtele 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.