

Orangen - Mousse 1

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten für: 10 Portionen / Stück
500	ml	Orangensaft
3	Stücke	Orangen abgerieben
120	Gramm	Griesszucker
10	Gramm	Gelatine
350	ml	Vollrahm
75	Gramm	Eiweiss pasteurisiert
1		Pro Rezept Salz, Prise
5		Orange
40	Gramm	Griesszucker
20	Gramm	Pfefferminz, frisch

Anleitung:

Vorbereitung : Gelatine in kaltem Wasser einweichen ~ Rahm schlagen
~ Orangen schaelen, filetieren und mit Zucker marinieren Zubereitung
~ Zucker mit wenig Orangensaft und der Orangenzeste aufkochen ~
Eingeweichte Gelatine darin auflösen ~ Restlicher Orangensaft
beifuegen und durch ein Sieb passieren ~ Auf Eis kalt rühren ~
Schlagrahm unter die kalte Masse ziehen ~ Eiweiss mit Salz zu Schnee
schlagen und sorgfaeltig unterziehen ~ In eine Schuessel abfuellen
und kalt stellen ~ Mit 2 Loeffeln Quenelles abstechen und auf Teller
anrichten ~ Mit Orangenfilets und Pfefferminzblatt garnieren