

Weißer Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen

Zutaten für 8 Portionen

| | | | |
|----------|----------------------|----------------|------------------|
| 4 | Birnen | Für die Creme: | |
| 200 ml | Rotwein | 150 g | weiße Schokolade |
| 50 g | Zucker | 1 Blatt | Gelatine |
| 1 Stange | Zimt | 1 | Ei |
| 1 Prise | Muskat | 1 | Eigelb |
| 2 Prisen | gemahlene Kardamom | 1 TL | Lebkuchengewürz |
| 1 Prise | Ingwerpulver | 2 EL | weißer Rum |
| 4 | Nelken | 250 ml | Sahne |
| 1 | unbehandelte Zitrone | | |
| 1 | unbehandelte Orange | | |

Zubereitung

Den Rotwein, den Zucker und alle Gewürze in einen weiten Topf geben. Die Schale der Zitrone und Orange abreiben und zugeben. Den Saft der Früchte auspressen und auch zum Rotwein geben. Alles aufkochen und 5 Minuten bei kleiner Hitze sanft kochen lassen. Die Birnen schälen, das Kernhaus mit einem Kugelausstecher entfernen und die Birnen vierteln. Den Glühwein durch ein Sieb passieren und dann die Birnen darin weich kochen. Dies kann zwischen 5 und 15 Minuten dauern (immer wieder kontrollieren!). Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen im Sud erkalten lassen. Die Birnen sollten am Vortag gekocht werden und einen Tag abgedeckt im Sud liegen. So nehmen sie die Farbe und das Aroma des Glühweins auf.

Die weiße Schokolade sehr fein reiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Ei und das Eigelb über einem heißen Wasserbad zu einer hellen, dicklichen Creme aufschlagen. Die Hitze reduzieren und die geriebene Schokolade gut unterrühren. Das Lebkuchengewürz zugeben. Die Gelatine gut ausdrücken und im erhitzten Rum auflösen. Etwas von der Ei-Schoko-Masse zugeben und dann diese Mischung unter die Ei-Schoko-Masse rühren (Wärmeausgleich!). Alles leicht abkühlen lassen.

Die Sahne mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Schokomasse ziehen. Anschließend in Portionsförmchen füllen und für mindestens 3 Stunden kaltstellen. Die Mousse kann ebenfalls bereits am Vortag zubereitet werden.

Zum Servieren die Birnenviertel in Fächer schneiden und auf die Mousse legen. Etwas Glühwein darüber gießen und genießen.

