

Mohnmousse mit Marillenkompott

Graumohn und Rotwein in einer kleinen Pfanne rasch einkochen. Die weiße Schokolade zerbröckeln und darin bei kleiner Hitze schmelzen. Eigelb dazurühren. Gelatine 15 Minuten in kaltes Wasser einlegen, tropfnass in einer kleinen Pfanne bei kleiner Hitze auflösen, in die Mohncreme einrühren, auskühlen lassen.

Schlagobers und 1 Eiweiß separat steif schlagen und unter die Creme ziehen, einige Stunden kühl stellen.

Honig und Wasser aufkochen, die Marillen vierteln und im Honigsirup sorgfältig einige Minuten kochen. Mit dem Bittermandelaroma abschmecken und auskühlen lassen. Zum Servieren aus der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen und mit dem Kompott garnieren.

Weinempfehlung:

Marillen, Mohn und weiße Schokolade – welch süße Fruchtigkeit! Ein nicht zu beschwerender Süßwein mit einer ordentlichen Portion Steinobstfrucht ist hier genau die richtige Begleitung. Probieren Sie die Sauvignon Blanc-Auslese vom Weingut Schandl in Rust (A) aus. Sehr spannend ist es auch, einen Marillenbrand als Dessertbegleiter zu wählen.

>> Zutaten für 6 – 8 Portionen

Mousse:

40 g Graumohn
100 ml Rotwein
200 g weiße Schokolade
2 Eigelb
2 Blatt Gelatine
400 ml Schlagobers
1 Eiweiß

Kompott:

3 EL Honig
200 ml Wasser
400 g reife Marillen
3 – 4 Tropfen Bittermandelaroma

