

Weißer Kaffee-Mousse mit Glühwein-Kompott

Für die Mousse die Kaffeebohnen, den Zucker und den Schlagobers in einer Pfanne aufkochen, von der Herdplatte nehmen und 1 Stunde ziehen lassen; abseihen und in die Pfanne zurückleeren.

Gelatine 15 Minuten in kaltem Wasser einlegen, gut ausdrücken und beifügen, rühren und durch ein Sieb gießen.

Eier, Eigelb und Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, herausnehmen und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist, mit der Kaffeemasse mischen. Den Rahm steif schlagen und darunter ziehen; in eine Schüssel oder in Portionen-Förmchen geben und 24 Stunden kalt stellen.

Für das Kompott den Rotwein, Zucker, Vanillestange, Zimtstange, Nelken, Orangenscheiben und Zitronenscheibe in einer Pfanne aufkochen. Apfelwürfelchen 3 – 5 Minuten mitkochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen. Zwetschgen 2 – 3 Minuten mitkochen, herausnehmen. Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren, den Sud damit binden, 2 Minuten köcheln. Pistazien zusammen mit den Früchten in den Sud geben.

Zum Servieren entweder Nockerl abstechen oder die Förmchen auf Teller stürzen und das Kompott dazu anrichten.

Weinempfehlung:

Die cremige, weiche Kaffee-Mousse wird von einem würzigen, fruchtigen Kompott begleitet. Das Kompott besteht aus verschiedensten Gewürzen, Früchten und Rotwein. Ein roter Dessertwein, in würziger Ausprägung und mit feiner Reife ist z.B. ein Tawny Port von Niepoort (P).

>> Zutaten für 6 Portionen

Mousse:

20 Kaffeebohnen
15 g Zucker
150 ml Schlagobers
5 Blatt Gelatine
2 Eier
2 Eigelb
60 g Zucker
300 ml Rahm

Kompott:

350 ml Rotwein
100 g Zucker
½ Vanillestange
½ Zimtstange
3 Nelken
2 Orangenscheiben
1 Zitronenscheibe
300 g Apfelwürfelchen
300 g Zwetschgen-Schnitze,
evtl. tiefgekühlte Zwetschgen
1 EL Maizena
75 g Pistazien

