



Special: Birnenmousse mit Rosmarin

mit Nüssen und cremiger Schokosauce



ca. 1h



2 Personen

Eine lockere Mousse ist immer das Krönchen auf einem besonderen Mahl. Unser heutiges Exemplar bietet mit Birne und Schokolade eine eher klassische Kombination, aber wir sind natürlich noch nicht fertig: Für den exklusiven Touch in und auf der Mousse sorgt Rosmarin – ein Kraut, das ganz offensichtlich nicht nur zu leckeren Kartoffelchen passt. Knackige Haselnüsse im Ahornsirupmantel komplettieren den Gaumenschmaus. Hurra!

- 1 Birne
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5g Rosmarin
- 200ml Schlagsahne ⁷
- 75g dunkle Schokodrops ⁶
- 25g blanchierte Haselnusskerne ¹⁵
- 1 Päckchen Ahornsirup

- Salz
- Zucker

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- kleiner Topf
- kleine Pfanne
- Backpapier
- Handrührgerät
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Zitruspresse

Energie 622kcal, Fett 45.8g,
Kohlenhydrate 46.9g, Eiweiß 5.5g



Die **Birne** schälen, halbieren, entkernen und grobe Würfel schneiden. Die **Zitrone** halbieren und **eine Hälfte** auspressen. Den **Zitronensaft** in einem mittelgroßen Topf mit 50ml Wasser, dem **Vanillezucker** und 1EL Zucker verrühren und aufkochen lassen. Die **Birnen** zugeben und bei niedriger Hitze abgedeckt ca. 10Min. köcheln lassen.



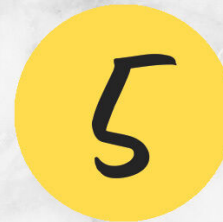
Die **Birnen** vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Aus dem Topf nehmen und möglichst schnell abkühlen, ggf. abgedeckt für ca. 25Min. in den Tiefkühler stellen. **2 Rosmarinbüschel** abzupfen und als Garnitur beiseitelegen.



50ml Schlagsahne mit dem **restlichen Rosmarin** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze sanft erhitzen. **Vorsicht**, nicht aufkochen lassen! Sobald die **Sahne** leicht blubbert, vom Herd nehmen und die **½ der Schokodrops** unterrühren, bis sie geschmolzen sind. Den **Rosmarin** entfernen, die **Sauce** aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen.



Die **Nüsse** grob hacken und in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze in ca. 5Min. goldbraun anrösten. Den **Ahornsirup** und 1 kräftige Prise Salz zugeben, dabei stetig rühren, bis die **Nüsse** gleichmäßig bedeckt sind. Vom Herd nehmen und die **Nüsse** auf Backpapier abkühlen lassen.



Ca. 5Min. bevor die **Birnen** vollständig abgekühlt sind, mit einem Handrührgerät die **restliche Schlagsahne** mit 1EL Zucker steif schlagen.



Die **Birnen** aus der Kühlung nehmen und die **Schlagsahne** vorsichtig unterheben. **Tipp:** Nicht zu stark rühren, damit die **Mousse** nicht zusammenfällt. Die **Birnenmousse** auf Gläser oder Servierschalen verteilen, mit der **Schokoladensauce** bedecken und 20Min. in Gefrierfach geben. Mit den **Nüssen** und dem beiseitegelegten **Rosmarin** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning