

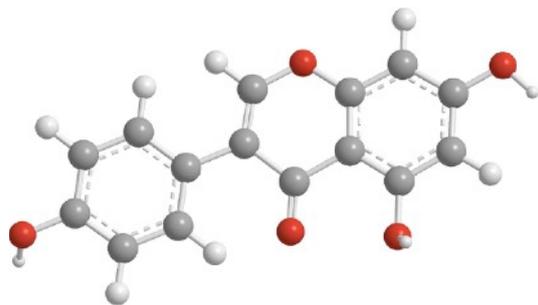
Paprikamousse mit Himbeere und Grapefruitluft

(für ca. 10 Portionen)



Zutaten:

- 3 rote Paprika
- 2 gelbe Paprika
- 1 Rosmarinzweig
- 200 ml Sahne
- 200 ml Vollmilch
- 6 gestr. Dosierlöffel lotazon
- 200 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 70 g Puderzucker
- 150 g Schokolade 70%
- 200 ml frischer Grapefruitsaft rosé
- 50 g Zucker
- etwas Crème Double
- 3,5 g Sojalecithin (Apotheke)



Zubereitung:

1. Herstellung der Paprikamousse: Die Paprikaschoten halbieren, vom Kerngehäuse befreien und unter dem Grill erhitzen, bis die Haut Blasen wirft. In einem Gefrierbeutel abkühlen lassen, die Haut abziehen und auf den Rosmarinzweigen im Ofen bei 50-60 °C ca. 1 Std. etwas eintrocknen lassen. Danach mit dem elektrischen Rührstab pürieren und mit der Sahne mischen. Die Milch mit dem lotazon unter ständigem Rühren aufkochen, dann die Sahne-Paprika-Mischung dazugeben und verrühren. Durch ein feines Sieb in den Sahneshiphon füllen, die Patrone eindrehen und kalt stellen.

2. Herstellung der Himbeersauce: Die Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Samen zu entfernen.
3. Herstellung der Schokoladenzylinder: Die PVC-Folie (alternativ Overhead-Folie) in zehn 4-5 cm breite Streifen schneiden. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit einer kleinen Palette dünn auf die PVC-Folien-Streifen aufstreichen. Die Folie mit der Schokolade innen zum Ring eindrehen und mit einem Klebestreifen fixieren. Sobald die Schokolade erstarrt ist, den Klebestreifen lösen und die Folie von den Schokoladenzylindern abziehen.
4. Herstellung der Grapefruitluft: 50g Zucker mit der gleichen Menge Wasser zu einem Zuckersirup einkochen. Mit 100 ml Wasser und dem Grapefruitsaft mischen und das Sojalecithin (alternativ 5gestr. Dosierlöffel Emulzoon) darin auflösen. Mithilfe des elektrischen Milchaufschäumers emulgieren, bis sich Luft bildet, diese ca. 1 Min. stabilisieren lassen.
5. Einen Spiegel aus Himbeersauce auf kleine Teller geben, etwas glattgerührte Crème Double hineingeben und mit einem Holzstäbchen marmorieren. Die Schokoladenzylinder abwechselnd mit der Paprikamousse und der Himbeersauce befüllen und neben den Fruchtspiegel legen. Die Grapefruitluft an die Seite setzen.