



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Exotische Omelette nach Tanja Grandits

Thunfisch in Pfeffer-Limetten Kruste mit Wasabi Mayonnaise

Gebratene Entenbrust mit Rotwein-Pfeffer Sauce

Delice Café noir

Zutaten:

Zubereitung:

Delice Café noir

50 g	feiner Zucker
100 ml	Sahne
120 g	dunkle Schokolade
3 Stk.	Eigelb
250 ml	Sahne
20 g	Puderzucker

150 g	weisse Schokolade	
125 ml	Sahne	
1 Blatt	Gelatine	
125 ml	Sahne	
10 g	Puderzucker	
1 EL	dunkle Schokolade	gerieben

Schokoladen-Karamell-Mousse:

Den Zucker bei niedriger Temperatur karamelisieren und 100 ml Sahne dazugießen und bei niedriger Temperatur erwärmen.

Die dunkle Schokolade zerkleinern und mit der Karamellsahne übergießen und gut vermischen. Die Eigelb einrühren. 250 ml Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die Schokolade-Karamell-Creme heben.

Die Gläser zu einem Drittel mit der Mousse füllen und kühl stellen.

Weisse Schokolade-Mousse:

125 ml Sahne bei niedriger Temperatur langsam zu kochen bringen und kurz abkühlen lassen. Die Gelatine hinzufügen und damit die zerkleinerte weisse Schokolade übergießen und gut vermischen. 125 ml Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte weisse Schokoladen Mousse heben.

Die Gläser jeweils zu einem weiteren Drittel mit der Mousse füllen und kühl stellen.

Geriebene dunkle Shokolade in die Gläser geben und servieren.