



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter

Lammracks mit Safran-Limetten-Risotto

Marronimousse mit Waldbeerensauce und Bitterorangenmarmelade

Zutaten:

Zubereitung:

Marronimousse mit Waldbeerensauce und Bitterorangenmarmelade

| | | |
|---------|----------------------|---------|
| 150 g | Mascarpone | |
| 200 g | Marronipüree | gesüsst |
| 50 g | Zartbitter-Schokolad | |
| | e | |
| 1 EL | Kirsch | |
| 1 Prise | Vanillepulver | |
| 2.5 dl | Rahm | |

Die Schokolade zerbröckeln, in der Moulinette oder im Mixerglas fein hacken. Den Rahm steif schlagen.

Mascarpone, Marronipüree, Kirsch und Vanillepulver miteinander verrühren. Fein gehackte Schokolade und Rahm unterrühren.

Die Mousse mindestens 2 Stunden kühl stellen.

| | |
|-------|-------------------------|
| 250 g | Waldbeeren |
| 50 g | Zucker |
| 1 dl | Rotwein |
| | Bitterorangen-Marmelade |
| | Schokoladenspäne |

Die Waldbeeren mit dem Zucker und dem Rotwein ca. 5 Minuten köcheln. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen.

Mit zwei Löffel die Marronimousse abstechen. Eine Portion zusammen mit dem Waldbeeren-Sauce und eine weitere Portion mit Bitterorangen-Marmelade servieren.

Mit den Schokoladenspänen garnieren.