

Nougatmousse mit Gewürzmandarinen und Rosmarin-Salz-Crumble**Zutaten für mindestens 6 Personen**

- 6 Mandarinen
- 250 ml Apfelsaft
- 150 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- ½ TL mildes Currypulver
- 1 EL Koriandersaat
- 1 EL Fenchelsamen
- 10 Nelken (oder auch andere Gewürze, wie z.B. Sternanis, Kardamom...)

- 300 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 10 g Salz
- 2 Rosmarinzweige

- 200 g Nougat
- 750 g Sahne
- 300 g dunkle Schokolade (oder 150 g und 150 g weiße Schokolade, wenn man eine helle und eine dunkle Mousse machen möchte)

Zubereitung

Apfelsaft, Zucker und Gewürze in einen Topf geben, einmal aufkochen vom Herd ziehen, sobald der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mandarinen schälen und für zehn Minuten in warmes Wasser legen. So lassen sich die weißen Häutchen am Fruchtfleisch leichter entfernen. Wenn der Sud auf 50 Grad abgekühlt ist, die Mandarinen damit übergießen und mindestens einen Tag lang ziehen lassen.

Alternativ kann man auch Ananas, Birnen oder Pflaumen in dem winterlichem Gewürzsud marinieren. Der lässt sich später übrigens hervorragend zur Herstellung von hauseigenem Glühwein verwenden. Einfach einen guten Rotwein aufkochen und mit dem Sud aromatisieren.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Blätter von zwei bis drei Rosmarinzweigen streifen, feinhacken und mit 150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 300 Gramm Mehl und 10 Gramm Salz in

eine Schüssel geben. Den Teig mit den Händen zu Streuseln kneten, auf einem mit Backpapier ausgelegten Kuchenblech verteilen und für 10 bis 15 Minuten in den Ofen schieben, bis sie goldbraun und knusprig sind.

250 Gramm Sahne in einen kleinen Topf gießen und erwärmen. Nougat zerkleinern und mit dem Schneebesen in die warme Sahne rühren. Die Nougat-Sahne-Mischung vom Herd ziehen und die Schokolade einrühren. Wer eine helle und dunkle Mousse herstellt, teilt die Nougatsahne vorher auf.

Die restlichen 500 Gramm Sahne mit dem Mixer halbsteif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse(n) heben. Die Mousse in ein Glas oder eine Schüssel füllen und im Kühlschrank ein paar Stunden lang kalt werden lassen. Wer helle und dunkle Mousse schichtet, sollte das Glas nur zu einem Drittel füllen und die Creme für eine Weile kaltstellen. Ist sie fest, mit einer dünnen Schicht Streusel bedecken und die zweite Mousse darüber geben.

Vor dem Servieren mit den eingelegten Mandarinen, den würzigen Salz-Rosmarin-Streuseln und (wenn vorhanden) frischer Minze dekorieren.

Rezept: Timo Baaske

Guten Appetit!