

Elsässer Pflaumen-Mousse mit Orangenfilets (für 4-6 Portionen)



Zutaten:

200 g Orangensaft, 250 g Sahne,
40 g Zucker,
3 Blatt weiße Gelatine
95 g Escoffier Pflaumen-Sauce

Für die Orangenfilets:

1 Glas Escoffier Orangen-Rosinen-Sauce
2 Orangen

Von Escoffier benötigen Sie:

Pflaumen-Sauce, Orangen-Rosinen-Sauce

Zubereitung:

Gelatine in kaltes Wasser geben und einige Minuten quellen lassen. Orangensaft und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen und vom Herd ziehen. Gelatine gut ausdrücken und im Orangensaft auflösen. Escoffier Pflaumen-Sauce zugeben. Den Ansatz abkühlen, bis sich ein leichtes Gel bildet. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. 1/3 der geschlagenen Sahne in den Ansatz geben und verrühren. Die restliche Sahne zugeben und luftig unterheben. Mousse in Stürzförmchen umfüllen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank stocken lassen.

Orangenfilets:

Orangen schälen und das Orangenfruchtfleisch aus den Zwischenhäutchen herausschneiden. Orangenfilets mit 1-2 EL Escoffier Orangen-Rosinen-Sauce verfeinern.

Serviervorschlag

Elsässer Pflaumen-Mousse mittig auf einen Teller setzen. Rundherum die Orangenfilets anlegen, mit Minzblättchen garnieren und die restliche Sauce auf die Teller verteilen.