





**kostbar** **REWE**  
fisch - fein - wein ...  
Martin Gruber

Leonhardstr. 5a  
85567 Grafing  
Telefon: (0 8092) 86 88 424

## Kochkurs Sonntag den 12. Juni

 **Wild- und Biolachs raffiniert  
zubereitet mit Weinbegleitung** 

**Gemeinsam Kochen mit dem Bio-Spitzenkoch  
Konrad Geiger aus Bad Aibling und**

**Winzer Stefan Martin aus Steinfeld von „Generation  
Pfalz“ wird seine Weine persönlich vorstellen.**



# ZARTBITTER SCHOKOLADENMOUSSE MIT OLIVENÖL UND ORANGENHIPPE AN KARAMELL- LIMONENSAUCE

*10 Portionen*

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten  
GRILL:  
GARZEIT:

RUHEZEIT: 3 Stunden  
TECHNIK:

### ZUTATEN

#### **Karamell-Limonensauce**

200 g Rohrohrzucker  
100 g Wasser  
50 g Butter  
100 g Limonensaft

#### **Mousse**

200 g Kuvertüre Grenzbitter 90%  
130 g Olivenöl denocciolato- Zimmertemperatur  
4 Eier  
140 g Vollrohrzucker  
250 g Schlagsahne

#### **Orangenhippe**

100 g Rohrohrzucker  
25 g Weizenmehl 550  
20 g Orangensaft  
20 g Mangosaft  
35 g Butter zerlaufen

## ZUBEREITUNG

### **Sauce**

100 g Wasser und 200 g Rohrohrzucker aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen (bis der Sirup goldgelb wird). Vom Herd nehmen und den Limonen Saft und Butter vorsichtig dazu rühren.

### **Mousse**

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden, in eine Metallschüssel geben. In einem 40° C warmen Wasserbad unter ständigen Rühren zerlaufen lassen. Das Olivenöl langsam unter die Schokolade rühren. Das Eigelb und 70 g Vollrohrzucker schaumig schlagen. Das Eiweiß und 70 g Vollrohrzucker steif schlagen. Die Flüssige Schokolade zur die Eigelbmasse rühren, das Eiweiß untermengen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben, sodass keine Klumpen zu sehen sind. Die Masse in einer Schüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 3 Stunden kaltstellen.

### **Orangenhippe**

Backofen- und Blech auf 190 ° C vorheizen. Mehl und Zucker verrühren. Orangen- und Mangosaft dazu geben und verrühren, sodass keine Klumpen zu sehen sind. Anschließend die zerlaufene Butter dazu rühren. Masse auf Backpapier dünn auftragen. Das Backpapier auf das heiße Backblech geben und 4-5 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, formen und vollständig auskühlen lassen.

Eine Rezeptidee von

