ORANGENMOUSSE
MIT ORANGENSALAT

MOUSSE FÜR 8 PERSONEN

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 4 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 200 g Sahnequark
- 1 unbehandelte Orange
- 2 EL Orangenlikör
- 1/4 l Schlagsahne

SALAT

- 6 Navel Orangen
- 100 g Zucker
- 1 EL Orangenlikör

ZUBEREITUNG

Gelatine einweichen, Eigelb und Puderzucker schaumig rühren, den Quark zugeben. Die Orange abwaschen und abreiben, dann auspressen. 1 EL Saft und 1 EL Schale zur Eigelb-Quark-Masse geben, den Orangenlikör dazu geben, die Gelatine bei milder Hitze auflösen und mit der Masse verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Mousse möglichst über Nacht kaltstellen.

Mit scharfem Messer die Orangen schäle und filetieren, dabei den Saft auffangen. Etwas Zucker karamellisieren, mit dem aufgefangenen Saft und 1 EL Orangenlikör löschen und über die Orangenscheiben geben.

Den Salat mit der Mousse auf Tellern dekorieren.

STIFTUNG
PREUSSISCHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN
BERLIN-BRANDENBURG