



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Schokoladen-Salbei-Mousse mit Whiskyfrüchten

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 8 Personen:

2	Vollei
2	Eigelb
20 g	Zucker
175 g	Kuvertüre, zartbitter
4 cl	Whisky
500 g	Sahne, geschlagen

Salbei Karamell Füllung:

500 g	Zucker
100 g	Salbeibutter
200 ml	Sahne
70 ml	Whisky

150 g	Salbei
500 g	Butter

Whiskyfrüchte:

50 g	Walnusskerne
50 g	Apfel- oder Vogelbeeren
100 g	Ananas
100 g	Birnen
100 g	Äpfel
100 g	Mirabellen oder Zwetschgen
100 g	Sauerkirschen
	getrocknete Orangenchips
250 ml	Fruchtsirup
250 ml	Whisky

Sirup:

750 ml	Wasser
350 g	Zucker
50 ml	Zitronensaft

- Das Vollei mit dem Eigelb und dem Whisky warm aufschlagen und kalt rühren.
- Die flüssige und warme Kuvertüre hinzugeben und die geschlagene Sahne unterheben.
- Die Masse in Ringe füllen und fest werden lassen.
- Zucker karamellisieren und mit der Sahne ablöschen und zu einer dickflüssigen Masse reduzieren. Die Salbeibutter zugeben und den Whisky unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und mit diesem in die Mitte der Schokoladenmousseringe spritzen.
- Ananas, Äpfel und Birnen schälen, entkernen und dabei die Frucht als Ganzes lassen. In 3 mm dünne Scheiben schneiden. In Fruchtsirup blanchieren, auf Backpapier legen, mit Puderzucker bestäuben und trocknen.
- Die Mirabellen (oder Zwetschgen) und die Kirschen entsteinen, blanchieren und mit Puderzucker bestäuben und trocknen.
- Fruchtsaft sirupartig einkochen und abkühlen lassen, dann den Whisky dazugeben.
- In Gläser einfüllen und zugedeckt 3 Tage ziehen lassen.