



Gänsestopfleber mit Schokoladenmousse

Rezept von Joachim Habiger, Süss Deko Fellbach
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

Zutaten:

Mousse Chocolate "Light"

- 80 g Milch
- 100 g Kuvertüre 78%
- 2 g Gelatine
- 165 g Geschlagene Sahne

Zubereitung:

Milch erhitzen und mit der Kuvertüre einen Ganache herstellen. Eingeweichte Gelatine darin lösen und bei 40 °C geschlagene Sahne unterrühren.

Fruchtgelee

- 40 g Muskattrollinger
- 50 g Himbeerfruchtmark
- 20 g Zucker
- 3 g Gelatine

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Trollinger und Zucker erhitzen, die Gelatine darin lösen und Fruchtmark einrühren. Kalt stellen.

Aufbau:

Terrinenform zu 1/3 füllen und in den Schockfroster stellen. Danach auf die Mousse Gänsestopfleber auflegen und mit restlicher Mousse auffüllen und kühlen. Kleine Salatblätter in die Tartelette legen und mit Marinade besprühen. Aus dem Gelee kleine Würfel schneiden.

Die Terrine ausformen und in 2 cm dicke Tranchen schneiden und auf den Salat legen und oben ein Geleewürfel aufsetzen. Vorne und hinten jeweils 3-4 Geleewürfel arrangieren. Mit Schokoladenbogen dekorieren.

