

Die sechsspurige Autobahn zu JEDERMANNS Herz

Mousse au Chocolat mit Chili, Meersalz und Rosmarin



Manche Nachspeisen haben es wirklich in sich – habt ihr zum Beispiel schon mal versucht, in kürzester Zeit und mit einem altersschwachen Kühlschrank eine sizilianische Zitronengranita anzurühren? Ich habe es versucht und am Ende eines mehrgängigen sizilianischen Menüs (übrigens auf Vegetarier ausgerichtet, aber das ist eine andere Geschichte...) saßen wir vor unseren Gläsern und hatten eine Art Cocktail, der über-alkoholisch schmeckte, ein bisschen gefroren und so sauer war, dass wir unsere Gesichter noch fünf Minuten nach dem letzten Löffel nicht unter Kontrolle hatten. Noch nie hatte ich ein besonderes Händchen für Nachspeisen, aber nach dieser Katastrophe, die mir immer noch grinsend vorgehalten wird, hatte ich Desserts erstmal vom Speiseplan gestrichen. Mousse au chocolat ist mir bis jetzt aber immer zur Zufriedenheit meiner Gäste geglückt, früher habe ich meistens eine Variante mit Cognac, Brandy und zusätzlich zum Eischnee mit geschlagener Sahne (und mehr Zucker) gemacht, die Mousse wird zwar dann insgesamt cremiger und süßer, die Geschmacksexplosion der reinen, zartbitteren Schokolade geht dabei allerdings verloren.

Die Idee zu diesem Rezept hatte ich, als ich das Rezept für Mousse au chocolat von Nicole Stich auf dem Blog *Delicious Days* gelesen habe. Mengenmäßig habe ich mich an ein Rezept von Alice Vollweidner aus ihrem Buch über kulinarische Ausflüge zu Bekannten und Freunden in der Toskana gehalten. In diesem Buch stellt sie eine sehr essentielle Version des Nachspeisenklassikers vor, wie er von der jüdischen Bevölkerung der Hafenstadt Livorno noch heute zubereitet wird: um die ganze Sache kosher zu halten, wird diese Mousse nur mit Eiern, ohne Zugabe von Milch zubereitet. Da die Kombination von Chili und Schokolade heutzutage ja fast schon wieder passé ist, musste ich mir zusätzlich noch etwas einfallen lassen. Die Wahl fiel auf ein Experiment mit Rosmarin, der durch seine ätherischen Öle anregend wirkt, und hat sich im Zusammenspiel mit Chili und Meersalz als kleine Sensation herausgestellt: die kleinen Portionen, die eigentlich für das Dessert nach dem Abendessen vorgesehen waren, waren am späten Nachmittag wie durch Zauberhand bereits halb leer. Jeder, der zufällig diesem Samstag bei uns hereingeschneit ist, wollte probieren: der erste Löffel war zu überraschend, ein zweiter musste sogleich nachgeschoben

werden; nach ein paar Augenblicken erst merkt man die Schärfe auf der Zunge, die leichte Säure und als Ahnung der charakteristische Geschmack des Rosmarins, das Öl macht alles wunderbar geschmeidig...

Mousse au chocolat mit Olivenöl, Meersalz, Rosmarin und Chili:

250 g Zartbitterschokolade, ca. 70% Kakao

eventuell 1-2 EL Wasser

4 Eier

1 EL Grappa

4 EL Puderzucker

80 ml Olivenöl Extra Vergine

1/2 gestrichener Teelöffel Meersalz, ca. 2,5 g

1 TL Rosmarinnadeln

1 Peperoncino-Schote

Ein paar Stunden vorher das Meersalz mit den Rosmarinnadeln und der Chilischote fein im Mörser zu einer möglichst homogenen Masse verarbeiten, in einem Gefäß zusammen mit dem Öl verrühren und verschließen; so kann das Öl den Geschmack des würzigen, harzigen, ätherischen, weihewoll duftenden Rosmarin (mittelmeerischer, immergrüner Strauch, der in südlichen Gefilden ganze Berghänge bedeckt; und die Schärfe des Chilis, der mit seinem Wirkstoff Capsaicin die anderen Geschmäcker nicht überdecken sondern in diesem Fall sogar noch fördern und verstärken; aufnehmen. Wenn man beginnt, die eigentliche Mousse herzustellen: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, eventuell mit 1 bis 2 EL Wasser glattrühren. Nebenbei Eigelbe und Eiweiß trennen. Eiweiß am besten mit einem elektrischen Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen; Eigelbe mit dem Grappa und dem Puderzucker schaumig schlagen, wenn sich die Farbe verändert, also hellgelb und schaumig wird, das aromatisierte Öl zugeben und weiterschlagen, bis eine glatte, hellgelbe Creme entstanden ist. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, unter die Eimasse rühren und dann, vorsichtig, den Eischnee unterziehen. Die Mousse in kleine Schälchen, Tassen oder Gläschen füllen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.