



Mohn - Mousse mit Marzipan und Rotwein - Gewürzfeigen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

„Stimmig“, köstlich kontrastierend, unwiderstehlich

Zutaten

- Für das Mohn - Mousse:
- 150 g Marzipan - Rohmasse, grob geraspelt
- 250 ml Milch
- 200 g Schlagsahne, steif geschlagen
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 2 EL gemahlener Mohn
- Für die Rotweifeigen:
- 4 reife, aber noch feste Feigen, halbiert
- 1/2 El Zucker
- 1 El Rotweinessig
- 100 ml trockener Rotwein
- 50 ml Portwein
- 1 El Johannisbeergelée
- 1/4 Zimtstange
- 2 Nelkenköpfe
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mohn - Mousse:

Schritt2

Den Mohn in der Milch einmal aufkochen und das geraspelte Marzipan dazu geben.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig aufschlagen und mit der Mohn - Marzipanmilch verrühren.

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine unter heben, zunächst kalt stellen.

Schritt5

Kurz vor dem Anziehen erst das geschlagene Eiweiß, dann die Sahne unterheben.

Schritt6

Entweder in Portionsförmchen abfüllen oder in ein flaches Behältnis geben um später Nocken auszustechen.

Schritt7

Die Rotwein - Gewürzfeigen:

Schritt8

Den Rotwein, Essig, Portwein, Johannisbeergelee, Zitronenabrieb, Nelken, Zimtstange und Zucker in einem ausreichend großen Topf auf die Hälfte einkochen. Den Sud mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden.

Schritt9

Die Feigen einsetzen und 3 - 4 min. leise dünsten, aber nicht zu weich werden lassen, auskühlen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Die Feigen mit etwas Gewürzsud auf gekühlten Tellern anrichten und das gestürzte Mohn - Mousse placieren oder mit einem in heißen Wasser erhitzten Esslöffel schöne glatte Nocken ausstechen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** unwiderstehlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mohn-mousse-mit-marzipan-und-rotwein-gewuerzfeigen/>