



Kürbis-Pralinenmousse mit Hagebuttenspiegel und Maronenkrokant

Zutaten (für vier Personen)

350 g Hokkaidokürbis
100 g Vanillejoghurt
150 ml Sahne
1/2 Zimtstange
200 ml Apfelsaft
2 Nelken
2 EL Zucker
4 Blatt Gelatine
80 g weiße Schokolade
4 Minzekronen

Hagebuttenspiegel:

3 EL Hagebutten-Konfitüre
3 EL Orangensaft
2 EL Himbeersirup

Maronenkrokant:

3 EL brauner Zucker
100 g gegarte und gehackte Maronen

Zubereitung (circa 50 Minuten, ohne Kühlzeit)

Kürbis schälen, entkernen und würfeln. Mit Zucker, Zimtstange und Nelken im Apfelsaft so lange weich dämpfen, bis die Flüssigkeit voll aufgesogen ist. Kürbis ausdämpfen lassen, Nelke und Zimtstange entfernen. Dann im Mixer fein pürieren und erkalten lassen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Anschließend die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und am Ofenrand zerlaufen lassen. Zum Kürbispüree die aufgelöste weiße Schokolade zufügen und Gelatine einrühren. Sahne und Joghurt unterheben, in eine Schüssel oder Gläser abfüllen. Am besten über Nacht oder vier bis fünf Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Zutaten für den Hagebuttenspiegel verrühren und nach Erkalten die Mousse auftragen. Braunen Zucker schmelzen, Maronen untermengen und kurz verrühren. Diese Masse zum Erkalten auf ein Brett oder eine Steinplatte geben. Nach Erkalten den Krokant mit einem Fleischklopfer zerstoßen und über die Mousse verteilen. Mit Minzekronen ausgarnieren.