



Seidentofu-Schokoladen-Mousse mit Pflaumen von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen):

Krokant

30 g Pekannüsse
30 g Pistazien
60 g Zucker
1 EL Butter
Prise Salz
1/2 Orange, unbehandelt

Seidentofu-Mousse

200 g weiße Schokolade
400 g Seidentofu
Prise Salz
1/2 Orange, unbehandelt

Sowie

500 g Pflaumen oder Zwetschgen
1 Vanilleschote
50 g Zucker
1 Zimtstange
2 Piment
2 Nelken
1/2 Orange, unbehandelt
6 g Agar-Agar
100 ml Sahne
1 EL Butter
1-2 EL Zucker

Zubereitung (35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Pekannüsse und Pistazien hacken. Zucker mit Butter in einer Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen, dabei nicht rühren. Dann eine Prise Salz, Orangenabrieb und die gehackten Nüsse dazugeben und gründlich ummanteln. Auf ein ausgelegtes Backblech geben und abkühlen lassen.

Einige Pflaumen beiseitelegen, die übrigen entkernen und grob schneiden. Das Vanillemark gewinnen und beiseitestellen, die Schote in einen Topf geben, zusammen mit Zucker, Zimt, Piment, Nelken, Orangenabrieb und -saft aufkochen und köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind. Dann die Gewürze entnehmen und die Pflaumen fein pürieren, sodass eine homogene Masse entsteht. Diese erneut aufkochen lassen, Agar-Agar darin lösen und eine Minute köcheln lassen. Mit etwas Sahne verfeinern, dann die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade schmelzen. Den Seidentofu mit einer Prise Salz, Orangenabrieb und Vanillemark in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer feinen Masse mixen. Dann die Schokolade hineingießen und untermixen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Pflaumenmasse dekorativ mit dem Tofu-Mousse in Portionsschalen schichten. Im Kühlschrank bis zum Servieren kaltstellen.

Die übrigen Pflaumen entsteinen und in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, mit Zimt, Orangenabrieb und Zucker aromatisieren. Die Pflaumen hineingeben und nur kurz durchschwenken. Zusammen mit Mousse und Krokant anrichten und servieren.

Nährwerte pro Portion:

382 kcal – 21 g Fett – 6 g Eiweiß – 41 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist glutenfrei.