

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Marroni-Steinpilz-Mousse



mehr Kochtipps:

[lifechannel.ch/koch Tipp](https://www.lifechannel.ch/koch Tipp)

(c) 123rf

Zubereitung

1. Vollrahm mit den Steinpilzen mischen und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen
2. Steinpilze absieben, beiseite stellen und den Vollrahm steif schlagen
3. Schokolade mit 50 g Vollrahm vorsichtig in einer Pfanne schmelzen
4. Marronipüree mit Kirsch mischen und 2 Esslöffel von der Schokoladensauce daruntermischen
5. Geschlagenen Steinpilzrahm unter das Marronipüree mischen
6. Mousse in vier Gläser gleichmässig verteilen
7. Zucker mit beiseite gestellten Steinpilzen mischen und unter Rühren in einer Bratpfanne karamellisieren
8. Trauben halbieren und Meringue grob zerhacken
9. Mousse mit der restlichen Schokoladensauce, Meringues, Trauben und karamellisierten Steinpilzen garnieren und servieren

Zutaten

200 g	Vollrahm
3 TL	getrocknete Steinpilze, fein gehackt
50 g	schwarze Schokolade
50 g	Vollrahm
220 g	Marronipüree
½ EL	Kirsch
1 EL	Zucker
100 g	blaue Trauben
50 g	Meringue

Life Channel

www.lifechannel.ch