

BELLA POLETTO

Die echte italienische Küche – in unserer Serie zeigt Sterneköchin Cornelia Poletto, wie die leckersten Rezepte aus Bella Italia garantiert gelingen. Zum Sammeln und Genießen!



FOLGE 77 Nougatmousse
mit Rotweinpflaumen und Mandelgebäck





Cornelia Poletto hebt die Sahne unter die Schokocreme



Die Pflaumen werden mit rotem Portwein abgelöscht

Nougatmousse

mit Rotweinpflaumen und Mandelgebäck

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: über Nacht

Zutaten (für 6 Portionen):

Für das Mandelgebäck: 100 g gehobelte Mandeln, 200 g feiner Zucker, 60 g Mehl, 80 ml Apfelsaft, 80 g flüssige Butter.

Für die Nougatmousse: 1 Blatt weiße Gelatine, 300 g Sahne, 150 g Nussnougat (im Stück), 25 g Zartbitterschokolade.

Für die Rotweinpflaumen: 400 g Pflaumen (ersatzweise Zwetschgen), 1 Vanilleschote, 100 g feiner Zucker, 1 Zimtstange, 200 ml trockener Rotwein, 100 ml roter Portwein, 1 gehäufte TL Speisestärke, 2 EL Zwetschgenbrand.

- Für das Mandelgebäck Mandeln, Zucker, Mehl, Apfelsaft und Butter verrühren, über Nacht kalt stellen.
- Für die Mousse Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. 5 EL Sahne leicht erwärmen, Gelatine darin unter Rühren auflösen. Nougat und Schokolade grob hacken, im warmen Wasserbad schmelzen und die Gelatinemischung unterrühren. Die Nougatmasse abkühlen lassen, zwischendurch umrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Mindestens 3–4 Stunden kalt stellen.
- Für die Rotweinpflaumen die Früchte waschen, halbieren und entsteinen. Die Vanilleschote längs halbieren und mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Die Pflaumen darin andünsten. Zimtstange, Vanilleschote und -mark zufügen und mit Rot- und Portwein ablöschen. Alles zum Kochen bringen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Auf ein Sieb geben, Sud dabei auffangen. Zimtstange und Vanilleschote entfernen.
- Den Rotweinsud aufkochen, mit in wenig Wasser angerührter Speisestärke binden. Vom Herd nehmen, die Pflaumen wieder zugeben, den Zwetschgenbrand unterrühren und alles abkühlen lassen.
- Backofen auf 150 Grad (Heißluft) vorheizen. Mit einem Teelöffel kleine Teigportionen abnehmen, in großem Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Kekse 10–15 Minuten goldbraun backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen, abkühlen lassen, vom Papier lösen.
- Von der Mousse mit einem in heißes Wasser getauchten spitzen Esslöffel Nocken abstechen und auf Dessertteller verteilen. Mit den Rotweinpflaumen und dem Mandelgebäck anrichten.

Pro Portion:

ca. 560 kcal, 6 g Eiweiß, 29 g Fett, 52 g Kohlenhydrate

- * Haben Sie ein Rezept aus unserer Serie mit Cornelia Poletto (www.cornelia-poletto.de) verpasst? Unter www.fuer-sie.de/poletto können Sie alle bisher erschienenen Folgen herunterladen.



Polettos Wein-Tipp

Christian Dietz, Sommelier im „Poletto“, empfiehlt einen Likörwein: „Der ‚Übermut‘ von Markus Schneider ist das Pfälzer Pendant zu reifen Ports aus dem Douro-Tal. Klassisch in alten Portweinfässern ausgebaut, präsentiert sich dieser Wein bestens zu Pflaumen und Nougat.“ 0,5 l für ca. 27 Euro, fam@poletto.de oder Tel. 0 40/4 80 21 59.