

Zimtmousse mit Orangen-Dattel-Salat

(4 Personen)

Mousse:

- 1.5 Teelöffel Zimtpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eiweisse
- 1.5 dl Rahm
- 100 g weisse Schokolade
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Blatt Gelatine

Salat:

- 3 unbehandelte Orangen
- 100 g Datteln
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Dattelsirup

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schokolade grob hacken und in eine Schüssel geben. Über einem heissen Wasserbad langsam schmelzen lassen, dabei immer wieder durchrühren. Inzwischen die zusammengefallene Gelatine tropfnass in ein Pfännchen geben und erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Die geschmolzene Schokolade vom Wasserbad nehmen und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Den Rahm mit dem Vanillezucker steif schlagen, dann den Zimt untermischen. Die Eiweisse mit dem Salz ebenfalls steif schlagen. Etwas Zimtrahm unter die Schokolade rühren, dann auch den restlichen Rahm sowie den Eischnee unterziehen. Die Zimtmousse mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Für den Salat von den Orangen oben und unten einen Deckel abschneiden, dann auf die Arbeitsfläche setzen und mit einem scharfen Messer die Schale mitsamt weisser Haut herunterschneiden, sodass das Orangenfleisch frei liegt. Nun die Orangenschnitze zwischen den Trennhäuten ausschneiden und würfeln, dabei die Kerne entfernen. Die Datteln wenn nötig entsteinen und ebenfalls würfeln. Den Zitronensaft mit dem Dattelsirup verrühren. Die Orangen und die Datteln untermischen.

Von der Mousse mit zwei grossen Esslöffeln oder einem Glace-Löffel Nocken abstechen und auf Teller setzen. Den Orangen-Dattel-Salat daneben anrichten. Die Zimtmousse sofort servieren.