



MOHNPUDDING

Poppyseed Pudding

FÜR DEN PUDDING:

Butter und Zucker für die Förmchen · 110 g Toastbrot, ohne Rinde · 100 ml Rotwein · 60 g weiße Schokolade
140 g weiche Butter · 1 EL Rum · 4 EL Honig
120 g Mohnsamen, gemahlen · abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone · ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote · 7 Eigelb · 7 Eiweiß · 1 Prise Salz · 80 g Zucker

AUSSERDEM:

4 Orangen · 8 Datteln · 4 EL Honig

Den Ofen auf 170 °C vorheizen. Kleine Förmchen (8 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Das Toastbrot in kleine Würfelchen schneiden, in eine Schüssel geben und mit dem Rotwein übergießen. Die Schokolade fein hacken und im heißen Wasserbad schmelzen.

Butter, Rum, Honig, Mohn, Zitronenschale und Vanilleschotenmark schaumig rühren. Nach und nach die Eigelbe unter die Masse rühren. Zuletzt die Schokolade und die Brotwürfelchen daruntermengen.

Die Eiweiße zusammen mit Salz und 3 Eßlöffeln Zucker steif schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker darunterrühren. Den Eischnee unter die Mohnmasse heben und diese in die Förmchen füllen.

Den Boden eines hochrandigen Backblechs mit Backpapier belegen und zur Hälfte mit heißem Wasser auffüllen. Die Förmchen darauf setzen und den Pudding im Ofen 20 bis 25 Minuten garen. Herausnehmen, den Pudding jeweils vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Teller stürzen.

Die Orangen schälen, die Fruchtfilets auslösen und in eine Schüssel geben. Die Datteln vierteln, entsteinen und zusammen mit dem Honig zu den Orangefilets geben. Alles gut vermengen. Die Orangen zum Pudding servieren.

RICOTTAMOUSSE MIT KARMELISIERTEN FEIGEN

Ricotta Mousse with caramelized Figs

FÜR DIE MOUSSE:

500 g Ricotta (italienischer Frischkäse) · 50 ml Milch
1 Vanilleschote · 80 g Zucker · 100 g Sahne

FÜR DIE FEIGEN:

12 Feigen · 80 g Zucker · 50 ml Orangensaft · 4 EL Rotwein

ZUM GARNIEREN:

4 Blätter Pfefferminze · 80 g Zartbitterschokolade, fein gehobelt

Für die Mousse den Ricotta und die Milch cremig rühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit dem Zucker zur Ricottamasse geben. Das Ganze gut vermengen. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unterziehen. Die Mousse zugedeckt für 3 bis 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Haut der Feigen mit einem kleinen Messer abziehen. Den Zucker in einem Topf goldbraun karamelisieren, die Feigen dazugeben und vorsichtig umrühren. Mit dem Orangensaft und dem Wein ablöschen. Aufkochen und 2 Minuten ziehen lassen.

Mit Hilfe eines Eßlöffels Nocken aus der Moussemasse formen und auf Tellern anrichten. Die Feigen mitsamt der Karamelsauce dazu arrangieren. Jede Portion mit einem Blatt Pfefferminze und Schokoladenhobeln garnieren.

