

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA FAÇON "CLAIRE"

Mousse au Chocolat à la façon "Claire" ist absolut eine Sünde wert. Diese himmlische Köstlichkeit besteht nur aus zwei Zutaten – Schokolade und Sahne.

Wer mir das feine Rezept verraten hat?

Das Rezept stammt von Claire Barell. Claire war viele Jahre Maître de Cabin in der First Class bei der Swiss Air. Das feine Rezept hat sie, während eines Flight Attendant Kurs erhalten, in dem sie auch Tranchieren des Roastbeefs vor den Fluggästen erlernt hat. Mehr über Claire erfährst Du in diesem Video. [Watch here](#).

In einer Welt, in der Komplexität oft mit Qualität verwechselt wird, beweist dieses Rezept das Gegenteil. Mit nur zwei Zutaten und einer Prise Kreativität gelingt es, eine delikate Mousse zu zaubern, die jeden Gaumen verzaubert.

Claire Barell's Ansatz zur Mousse au Chocolat ist erfrischend unkompliziert und dennoch raffiniert. Es geht nicht immer darum, viele Zutaten zu verwenden oder komplizierte Techniken zu beherrschen. Manchmal liegt die wahre Kunst darin, mit wenigen, hochwertigen Zutaten zu arbeiten und sie auf innovative Weise zu kombinieren. Also lasst uns gemeinsam eintauchen in die Welt der einfachen Genüsse und die zeitlose Eleganz von Mousse au Chocolat à la façon „Claire“ entdecken. Claire und ich haben uns hier für eine Crémant mit 49 % Kakaoanteil entschieden und sie aromatisiert das Rezept noch mit Grand Marnier und Orangenzeste.

Good to know

- ohne Probleme 3-4 Tage im Kühlschrank haltbar

ZUTATEN

- 250 gr. dunkle Schokolade (Crémant oder Lindt Surfin dunkel) geraspelt (bzw. möglichst fein zerkleinert)
- 30 ml Grand Marnier
- 30 ml Wasser
- 1 Bio-Orange
- 500 g Schlagrahm (wenn möglich pasteurisiert und nicht uperisiert => ist besser zum Schlagen)

ZUBEREITUNG

1. Rahm schlagen, dass er schon fluffig, aber nicht zu fest ist.

2. Schokolade im Wasserbad auflösen (nicht zu warm werden lassen) und mit Wasser, Grand Marnier vermischen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist und alles vermengt ist, den Topf vom Herd nehmen und Orangenzeste hinzufügen und verrühren.
 3. Vorsichtig die Sahne mit der Schokoladenmasse melieren und sofort abfüllen, abdecken und 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
- ▷ wichtig: den Rahm portionenweise gleichmäßig darunterziehen. Der Rahm sollte auch beim Mischen nicht zu kalt sein, damit die Schokolade nicht flockig und zu schnell fest wird.