



Maroni-Schoko-Mousse mit Sanddorn © Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

Zubereitung

Für das Maroni-Mousse Eier und Zucker aufschlagen, Maronipüree und Baileys dazugeben. Obers aufschlagen, Gelatine in die Maroni-Mousse einrühren und Obers unterheben. Für den Maroni Biskuit alles verrühren. In eine ISI-Flasche füllen und für 2 Std. kaltstellen. In einer ausgefetteten Form 1 Min in der Microwelle backen. Für die Sanddorn Mascarponecreme Eier mit Zucker aufschlagen. Mascarpone und Sanddornpüree einrühren. Für die karamellisierten Kastanien Zucker mit etwas Wasser verrühren – karamellisieren bis bernsteinfarben, mit Obers ablöschen und etwas einkochen. Kastanien

Zutaten

Maroni-Mousse: 600 g
Maronipüree, 400 ml Obers, 50 ml
Baileys, 30 g Zucker, 3 Eier, 3
Blatt Gelatine
Maroni Biskuit: 60 g
Maronipüree, 50 g Zucker, 25 g
Mehl, 3 Eier, 3 ISI Kapseln
Sanddorn
Mascarponecreme: 500 g
Mascarpone, 2 Eier, 50 g Zucker,
50 g Sanddornpüree, Vanille
Karamellierte Kastanien: 100 g
Zucker, 100 ml Obers, Kastanien
(pro Portion 2-4 Stück)

hineingeben. Für das Sanddorn Gel alles zusammen aufkochen – kalt stellen und mixen.

Sanddorn Gel: 100 g Sanddorn-Paste, 100 g Zucker, 2 g Agar
Agar

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

TOP 100 Weintipp: Rotgipfler Eiswein 2019, Waldmayer, Baden

Festtagsmenü Kombination:

Vorspeise: **Geräuchertes Forellenfilet trifft auf dreierlei Karotte**

Hauptspeise: **Rehragout mit Erdäpfelcroquetten, wilder Brokkoli, Rotkraut**

Quellenangabe

Restaurant Südufer, Guntramsdorf, Küchenchef: Christian Karner