



Ingwer-Mousse mit Kumquat-Kompott

6-8 Portionen

1 Bio Orange
50 g eingelegter kandierter Ingwer
4 Blatt weiße Gelatine
3 Eier
40 g Agavendicksaft
150 g Sahnejoghurt
250 ml Sahne
1 Limette
250 g Kumquats
50 g Rohrohrzucker
1 MSp. gemahlener Koriander
300 ml Mangonektar
20 g Butter
1 gestr. TL Speisestärke

- Von der Orange die Schale abreiben; Orange auspressen, 8 EL Saft werden benötigt
- Ingwer im 3 EL Ingwer-Sirup mit dem Pürierstab zerkleinern
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwerten
- Limette auspressen (3 EL Saft)
- Sahne steif schlagen
- Kumquats mit einem Zahnstocher rundum mehrfach einstechen, in kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen

Eigelbe, Orangenschale, Orangensaft und Agavendicksaft über dem Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Masse auflösen. 2 EL Limettensaft und Joghurt zugeben und die Masse unter gelegentlichem Rühren im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Ingwer und $\frac{1}{4}$ der Sahne unterrühren, dann vorsichtig die restliche Sahne unterheben, die Masse in Portionsförmchen verteilen und (am besten über Nacht) kalt stellen. Die Kumquats in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Rohrzucker in einem Topf schmelzen. Koriander und Kumquats zugeben, 1 Minute glasieren, mit Mangonektar ablöschen, die Butter zugeben und kochen, bis der Karamell gelöst ist. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und in den kochenden Saft rühren. Restlichen Limettensaft zugeben, umrühren und abkühlen lassen. Zum Servieren die Mousse auf jeweils einen Teller stürzen und das Kompott darüber verteilen.