



## „Glamour trifft Lebensfreude“: Safran-Mousse an Passionsfruchtcoulis

### Zutaten (Für 4 Personen):

Für das Safranmousse:

3 Blätter weiße Gelatine

3 Eigelbe

Einige Safranfäden bester Qualität: mörsern und in heißem Wasser auflösen

3 E Puderzucker

200 ml Henkell-Sekt (trocken)

150 g Sahnejoghurt

2 Eiweiß

4 EL Zucker

Für das Knusprige Hippen:

Zutaten für ca. 40 Stück

40 g Butter

200 g Mandelblättchen

185 g Puderzucker

30 g Mehl

4 Eiweiße

Hippenform oder Nudelholz

Milch zum Arbeiten

Für das Himbeer-Rosé-Sorbet:

200 g Zucker

250 g Himbeeren

2 EL Zitronensaft

300 ml Henkell-Sekt Rosé

Für den Passionsfruchtcoulis:

6 Passionsfrüchte

90 ml Orangensaft (frisch gepresst)

10 ml Henkell-Sekt Brut

70 g Zucker“

## **Zubereitung:**

Safranmousse:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker und aufgelöstem Safran zu einer dicken Creme aufschlagen. Sekt erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Eicreme rühren, Sahnejoghurt und Sekt unterrühren und 20 Min. kalt stellen.

Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Abschmecken. Die Creme kühlen.

Mandelhippen:

Die Butter schmelzen. Mandelblättchen und Puderzucker in eine Schüssel geben. Das Mehl darübersieben und alles mischen. Die Eiweiße einrühren, dann die flüssige Butter gut untermischen. Den Teig abgedeckt im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Von der Mandelmasse mit einem Esslöffel walnussgroße Häufchen abnehmen und mit ausreichend Abstand auf das Blech setzen. Eine Gabel in die Milch tauchen und die Häufchen zu 2 mm dicken Kreisen oder zu Ovalen flach drücken. Dabei die Gabel immer wieder mit Milch benetzen. Die Kreise im Backofen in 8 bis 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, umgehend vom Blech lösen, in die Hippenform oder über das Nudelholz legen und abkühlen lassen. Die Hippen dann auf ein Kuchengitter setzen und vollständig auskühlen lassen. Die restlichen Hippen ebenso backen.

Himbeer-Rosé-Sorbet:

Zucker mit 200 ml Wasser ca. 15 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen. Himbeeren (paar Himbeeren zur Seite legen) mit Zitronensaft pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Sekt und Zuckersirup verrühren, alles in eine flache Metallschüssel füllen. Mindestens vier Stunden gefrieren lassen, dabei öfter mit einer Gabel durchrühren, damit sich keine zu großen Kristalle bilden. (oder in einer Eismaschine fertig stellen).

Passionsfruchtcoulis:

Für die Sauce die Passionsfrüchte halbieren und das Mark und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. In einen Küchenmixer füllen und den Orangensaft zugießen. Alles kurz auf niedrigster Stufe mixen, damit die Passionsfruchtkerne leicht aufbrechen. Durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Den Zucker unterrühren, erwärmen und andicken lassen. Mit Henkell-Sekt Brut abschmecken. Passionsfruchtsauce abkühlen lassen und kalt stellen.

## **Anrichten:**

Safranmousse in eine Ringform geben, auf schönem Teller anrichten, mit Mandelhippe abdecken, darauf eine Kugel Himbeer-Rosé-Sorbet platzieren.

Die Passionsfruchtsauce als Fruchtcoulis „antropfen“. Eventuell mit selbstgemachten Schokostäbchen garnieren (man schmilzt Kuvertüre und lässt sie dann leicht abkühlen. Dann befüllt man einen Spritzbeutel und spritzt die Kuvertüre in Strohhalme. Eine Stunde lässt man die Schokostäbchen im Kühlschrank trocknen und drückt sie dann mit einem Schaschlikstäbchen heraus.