

## Schokomousse bohn-grün



**Nachspeise**  
Rezeptart



**90**  
Zubereitung



**mittel**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 6 Portionen

100 g weiße Schokolade  
100 g Zartbitterschokolade  
250 ml Schlagobers  
100 ml Milch  
1 Prise Salz  
2 kleine Eier  
3 Blatt Gelatine  
1 EL Rum  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
100 g Steirische Käferbohnen g.U.,  
passiert

**Marillenragout**  
400 g Marillen  
2 EL Kristallzucker  
Mark von ½-Vanilleschote  
1 EL Rum

**Kürbisknusperrauten**  
20 g Butter, zerlassen  
50 g Mehl  
30 g Zucker  
50 g Kürbiskerne, gerieben  
2 EL Holunderblütensirup  
1 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Die Schokoladen getrennt schmelzen, das Schlagobers steif schlagen, die Milch mit Salz aufkochen, die Eier versprudeln, die heiße Milch darüber-gießen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann in Rum auflösen, zur Milchmasse geben.

Die Eiermilch halbieren, bei einer Hälfte die weiße Schokolade unterrühren und anschließend das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. zugeben, die Hälfte des Schlagobers unterziehen, die Masse in beliebige Formen oder Gläser füllen und kühl erstarren lassen. Bei der zweiten Hälfte der Eiermilch die geschmolzene Zartbitterschokolade und die passierten Steirischen Käferbohnen g.U. unterrühren, das restliche Schlagobers unterheben und die Masse auch in beliebige Formen bzw. Gläser füllen und bis zum Verzehr, aber mindestens 4 Stunden kühl stellen.

Für das Marillenragout die Marillen waschen, entkernen und in gleichmäßige Würfel oder Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Marillen zugeben, kurz durchschwenken und mit etwas Wasser aufgießen. Vanillemark und Rum zugeben und kurz dünsten lassen, die Marillen sollen nicht ganz zerfallen. Nun die Masse überkühlen lassen und zum Schokomousse anrichten.

**Kürbisknusperrauten:**

Alle Zutaten miteinander verrühren und dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Mit einem Teigrad Rauten schneiden und die Kürbiskernmasse dann im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen. Dann auskühlen lassen und an den eingeschnittenen Stellen vorsichtig brechen.

**Rezept von Barbara Zenz**