

Rezept · Ja, ich weiß, eigentlich heißt diese Nachspeise „Mousse au Chocolat“, was man leicht nasal im französischen Stil auszusprechen hat. Aber mir kommt bei diesem luftigen Dessert immer die Szene aus Polanskis „Rosemaries Baby“ in den Sinn, in der die nervige Nachbarin Minnie der vom Satan geschwängerten Rosemarie ein Glas mit schokoladigem Inhalt kredenzt und sagt, das sei eine Schokoladenmaus. Leider hat Minnie im Auftrag des Teufels ein wenig **Taniswurzel** hingerieben, was den Geschmack ruiniert – deshalb entsorgt Rosemarie das Zeug. Das könnte mit meinem Mus aus Zartbitterschokolade niemals geschehen! *[Lesezeit ca. 3 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Denn bisher hat noch niemand NICHT nach einer zweiten Portion gefragt. Zugegeben, das liegt nicht an meinen besonderen Fähigkeiten als Pâtissier; im Gegenteil: Nachspeisen sind meine schwache Seite, weil ich selbst nicht wirklich gern Süßes esse und selbst im feinsten Restaurant nur selten ein Dessert bestelle. Tatsächlich kann eine Mousse au Chocolat nach dem folgenden Rezept nicht schiefgehen, wenn du ein paar Hinweise beachtest.

Die Zutaten (für 4 Dessertportionen):

2 mittelgroße frische Eier
1 EL weißer Kristallzucker
1/2 Päckchen Vanillezucker
150 g Blockschokolade (zartbitter)
50 g Butter
125 g Schlagsahne
1 Prise Salz

Die Zubereitung:

Wie immer bei Nachspeisen solltest du dich bei den ersten Versuchen genau ans Rezept halten; improvisieren kannst du, wenn das Mus sitzt. Wichtig: Du brauchst **ZWEI** Metallschüsseln (Fachleute sagen „Kessel“) passender Größe und **ZWEI** Behälter zum Aufschlagen von Eischnee und Sahne. Aus Spülspargründen weniger Geräte zu verwenden, ist bei der Mousse nicht sinnvoll. Als Erstes setzt du ein Wasserbad auf, in das du den einen

Kessel hängst. Darin schmilzt du die grob in Stücke gebrochene Blockschokolade und die Butter. Schmelzen heißt nicht brodeln! Wenn die Brocken kaum noch sichtbar sind, ziehst du den Topf vom Feuer und rührst die Masse mit dem Löffel durch.

Währenddessen trennst du die Eier. Gib die Dotter in den anderen Kessel und schlag sie mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Die Schoko ist noch nicht geschmolzen, also kannst du das Eiweiß mit einer winzigen Prise Salz sehr steif schlagen – und in den Kühlschrank stellen. Auch die Sahne schlägst du einigermaßen steif und deponierst sie im Kühlkasten. Anschließend prüfst du die Schokoschmelze: sie darf warm sein, aber nicht heiß – steckst du den Finger hinein, solltest du dich nicht verbrennen. Nun rührst du die Schokolade in die schaumigen Eigelbe zu einer gleichmäßigen Masse.

Der hebst du zunächst die Sahne unter, also: nicht reinquirlen, sondern unterheben. Noch wichtiger ist das beim Eiweiß. Das solltest du in Portionen mit dem größtmöglichen Schneebesen unterheben. Du wirst sehen, dass sich das Volumen der Mousse stark anwächst, weil der Eischnee Luft in die Geschichte bringt. Füll diese wunderbar luftige Mousse au Chocolat in Portionsförmchen deiner Wahl, die im Kühlschrank mindestens 45 Minuten brauchen bis das Mus stichfest so – so wie es sein soll.

Ganz wichtig: Probier die Mousse weder mit Kouvertüre (das ist eklig), noch mit Tafelschokolade, die einfach zu wenig Konsistenz hat. Blockschokolade gibt es in bitterer, halb- bzw. zartbitterer Variante und auch als Milkschokolade. Du solltest mit der mittleren Version beginnen und kannst dann Mischungen testen. Übrigens: Eine weiße Mousse solltest du auch aus weißer Blockschokolade machen. Experimentieren kannst du mit braunem Roh- oder raffiniertem Rohrzucker. Ein Schlückchen Cognac passt auf jeden Fall, mit Orangenlikör kriegt das Mus einen besonderen Dreh. Bist du mutig, versuchst du es mal mit würzigen Versionen: mit Cayenne geht es prima.

Ich serviere grundsätzlich in Portionsförmchen. Soll Mousse au Chocolat Teil eines Desserttellers sein, kannst du mit zwei nassen Löffeln schicke Nocken abstechen und servieren. Bisschen Kakaopulver als Deko geht immer.

[Titelbild: Lu from Seattle via Wikimedia unter der Lizenz CC BY 2.0]