

# Alexander Kumptner | Mamas Spekulativus-Mousse-au-chocolat mit Rosmarin-Orangen

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/12/04/alexander-kumptner-mamas-spekulativus-mousse-au-chocolat-mit-rosmarin-orangen/](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/04/alexander-kumptner-mamas-spekulativus-mousse-au-chocolat-mit-rosmarin-orangen/)

## Für die Mousse au chocolat:

- 5 Spekulativuskekse
- 120 g Bitterschokolade (min. 70% Kakaoanteil)
- 3 Eier
- 60 g Butter
- 15 g Zucker

## Für die Rosmarin-Orangen:

- 1 Filetorange
- 50 ml Rum
- 1 EL Zucker
- 1 Zweig Rosmarin

## Zubereitung:

Für die Mousse die Bitterschokolade mit der Butter über einem Wasserbad leicht schmelzen. Eier trennen. Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen und den Zucker einrieseln lassen. 2 Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und abkühlen lassen. Sobald die Masse Zimmertemperatur erreicht hat, den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben und die Mousse kaltstellen.

Für die Rosmarin-Orangen die Orangen filetieren. Den Zucker zusammen mit dem Rum zu einem Karamell einkochen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und zu den Orangenfilets geben.

Die Spekulativuskekse zerbröseln. Die Mousse au chocolat mit den Rosmarin-Orangen auf Tellern anrichten, mit den Spekulativusbröseln garnieren und servieren.

Rezept: Alexander Kumptner

Quelle: Die Küchenschlacht vom 23. Dezember 2016

Episode: Finale / Dessert