

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. März 2022** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Vegane Mousse au Chocolat mit Seidentofu und Zitrusfrucht-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Mousse:
 200 g Seidentofu
 100 g vegane Zartbitterschokolade
 (70%)
 25 g Vollrohrzucker
 ½ Vanilleschote
 1 Prise Zimt

Die Schokolade in Stücke brechen und in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Zimt und Vollrohrzucker in die Schokolade geben und unterrühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und auch in die Schokolade geben. Tofu klein bröseln und unter die Schokolade mengen. Masse mit einem Schneebesen aufschlagen und anschließend pürieren, sodass eine Mousse entsteht. Diese in eine Schüssel füllen und am besten im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.



Damit sich das Vanillemark gut herauskratzen lässt, die Schote vor dem Öffnen ein wenig zwischen den Fingern zusammendrücken. Die übrig gebliebene Vanilleschote kann an der Luft oder im Backofen (bei 60 Grad) getrocknet werden und ergibt, klein gemixt mit Zucker, einen tollen, selbstgemachten Vanillezucker!

Für den Zitrusfrucht-Salat:
 1 Orange
 1 Blutorange
 1 Zitrone
 1 Limette
 1 kernlose Mandarine
 25 ml Agavendicksaft
 1 TL Speisestärke

Blutorange, Orange und Limette heiß waschen und abtrocknen. Von jeweils ½ Frucht die Schale dünn abziehen und in möglichst feine Streifen schneiden. Anschließend alle Zitrusfrüchte mit einem scharfen Messer so schälen, dass auch die weiße Innenschale mit entfernt wird. Fruchtfilets zwischen den Trennwänden herauslösen. Übriggebliebene Trennwände kräftig ausdrücken. Aufgefangenen Saft mit fein geschnittenen Schalenstreifen und Agavendicksaft kurz aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und Saft damit leicht binden. Topf vom Herd nehmen, Zitrusfruchtfilets untermischen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:
 1 Banane
 1 Zweig Minze
 Limettenschale

Banane schälen und schräg in Scheiben schneiden. Minze abbrausen und trockenwedeln. Einen Teil der Limettenschale abreiben und über den Salat geben.

Je eine große Nocke Mousse mit einem Löffel abstechen und in ein Schüsselchen geben. Den abgekühlten Zitrusfruchtsalat darauf verteilen. Mit Bananenscheiben und Minze garnieren.