

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Honig-Mousse mit Orangen

Zutaten für 6 Personen:

5	Orangen
100 g	Zucker
70 ml	Calvados
80 ml	Orangensaft
4	Eigelb (Größe L)
500 ml	Milch
6 Blatt	helle Gelatine oder
1 TL	Agar-Agar
400 ml	Sahne
90 g	Akazienhonig
	Spekulatius
	Mark von 2 Vanilleschoten

*für die alkoholfreie
Variante einfach den
Calvados durch Oran-
gensaft ersetzen*



Zubereitung:

- 1** Eigelb mit 50 ml Milch glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Diese kann auch in Schritt drei durch ca. 1TL Agar-Agar ersetzt werden. Sahne mit einem Handrührer steif schlagen und kalt stellen.
- 2** Restliche Milch mit Honig und Vanille einmal aufkochen, vom Herd nehmen. Eigelbmischung auf dem warmen Wasserbad cremig aufschlagen. Heiße Milch zufügen. Mit einem Holzlöffel etwa 5 Minuten, bis sie dicklich ist.
- 3** Rührschüssel vom Wasserbad nehmen. Gelatine bzw. Agar-Agar dazugeben. Auf kaltes Wasser stellen, abkühlen lassen. Sahne einrühren. In eine Schüssel füllen. Gekühlt fest werden lassen.
- 4** Orangenfilets aus den Trennhäuten herausschneiden, Saft auffangen; Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Calvados und Orangensaft aufgießen, 5 Minuten einkochen lassen und die Orangenfilets 1 Stunde darin marinieren.
- 5** Spekulatius in ein Glas bröseln, Honig-Mousse darauf verteilen und mit den Orangenfilets garnieren. Ein Blatt Minze obendrauf verleiht zusätzliche Frische.