

KORIANDER-SCHOKOMOUSSE MIT SENFERDREBERN

Zutaten

1l Obers, 3 Eier, 3 Eidotter, 50g Zucker, 50g Vanillezucker,
200g Schokolade (70% Kakao), 3 Tropfen Korianderöl,
500g Erdbeeren, 50g brauner Zucker, Saft einer halben Zitrone,
8 ml Balsamico, 2 TL scharfer Senf, 1 Blatt Strudelteig
Öl zum Frittieren, Staubzucker

Obers steif schlagen, kühl stellen. Eier und Zucker warm und kalt schlagen. Schokolade schmelzen und unter die Eimasse rühren. Schlagobers unterheben, mit Korianderöl abschmecken, kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. In einer Schüssel zuckern, mit Zitronensaft und Balsamico abschmecken und Saft ziehen lassen. Zwischendurch mit einem Schneebeesen leicht andrücken. Den Senf mit etwas von dem entstandenen Saft verrühren und mit den Erdbeeren vermischen.

Aus Strudelteig runde Scheiben ausstechen, in Öl frittieren, abtropfen lassen. Zwei Nockerl Mousse auf Teller setzen, mit Erdbeeren umgiessen. Strudelteigblätter zuckern und auf das Mousse setzen.