Maronen-Mousse mit Winter-Orangen-Soße

Zutaten:

Für die Mousse:
1 250 g Dose *"Creme de Marrons de l'Ardeche"* (gibt es in gut sortierten Supermärkten),
6 Blatt Gelatine,
6 cl Whiskey,
800 ml Schlagsahne
Für die Soße:
1 große Orange,
8-10 cl Grand Manier,
2 TL Speisestärke,
1 Messerspitze Vanillemark,
1/2 TL Zimt

Zubereitung:

Der Mousse:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann gut ausdrücken. Im Wasserbad schmelzen und mit der Maronen-Creme und dem Whiskey glattrühren. Während die Gelatine schmilzt die Sahne steif schlagen.
Die Sahne nach und nach unterheben und die Mousse für mindestens 6 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
Der Soße:
Die Orange filetieren und aus den Schalen und den Zellwänden den Saft in einen kleinen Topf pressen. Mit dem Grand Manier und den Gewürzen abschmecken und schnell zum Kochen bringen; den Sud mit der mit kaltem Wasser angerührten Stärke abbinden, dass eine leicht cremige Soße entsteht.
In die noch heiße Soße die Orangenfilets geben und vorsichtig umrühren. Die Soße abgedeckt abkühlen lassen.
Das Anrichten:
Etwas heißes Wasser bereitstellen.
Mit der Orangensoße auf den Tellern einen Spiegel gießen.
Dahinter mit einem Esslöffel, den man kurz in das heiße Wasser taucht zwei eiförmige Nocken in V-Form legen; wer möchte, kann dazwischen noch ein wenig Schlagsahne dressieren.
Falls man das Glück hatte, kandierte Esskastanien zu ergattern, kann jeweils eine halb Kastanie als Garnitur auf die Sahne legen.
Den Tellerrand mit Zimt bestreuen und servieren.

Tipp: Ein winterliches Dessert, wobei die dezent-süße Mousse hervorragend mit der herb-aromatischen Orangen-Soße kombiniert.
Dazu passt z.B. eine Gewürztraminer-Trockenbeeren-Auslese.