Maronen-Mousse mit Zwetschgenkompott

Zutaten:

Für die Mousse:
4 Eiweiß
1 Prise Salz
600 ml Schlagsahne
500 g gesüßtes Maronenmus
6 Blatt Gelatine
einen guten Schuss Bacardi
Für das Zwetschgenkompott:
2 Gläser eingemachte Zwetschgen (Schneekoppe hat sehr schöne)
2 EL Zucker
etwas Butter
etwas Zimt
Für die Garnitur:
200 ml Sahne steif schlagen
etwas Minze oder Zitronenmelisse

Zubereitung:

Der Mousse:
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Die Gelatine im Wasserbad mit dem Rum auflösen, nach und nach das Maronen-Püree einrühren. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen, den Zucker unterrühren und kalt stellen. Zuerst den Eischnee und dann die Schlagsahne unterheben. In einer luftdicht verschließbaren Plastikschüssel geben und für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Des Zwetchgenkompotts:
Eigentlich ist das Kompott ja schon fertig, aber es sollte warm sein. Dazu den Zucker in einem Topf mit der Butter schmelzen. Die abgetropften Früchte zugeben und kurz warm schwenken. Mit etwas Zimt abschmecken.
Das Anrichten:
Das Kompott auf die Teller verteilen. Einen Esslöffel in heißes Wasser tauchen und von der Mousse je zwei Nocken formen und in V-Form über das Kompott legen. Zwischen die Mousse-Nocken einen Spitzer Schlagsahne aus der Sterntülle und einem Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblatt dekorieren.

Tipp: Ich würde entweder einen lieblichen Gewürztraminer, einen halbtrockenen Muskat oder sogar einen Zimtlikör reichen.