

HIER KOCHT DER CHEF

# DUNKLE KÖNIGIN

Nachdem das letzte Mal die Mousses im Allgemeinen das Thema waren, geht es heute wie versprochen um die Königin aller Mousses. Bei der Vorbereitung dieser Kolumne habe ich auch in meinen älteren Kochbüchern geblättert und dabei mit grossem Erstaunen festgestellt, dass die ungeheure Popularität der Mousse au Chocolat offenbar neueren Datums sein muss: Weder bei Auguste Escoffier, dem Gründer der modernen französischen Kochkunst (1846–1935), noch bei Paul Bocuse, dem Erfinder der Nouvelle Cuisine, habe ich ein Rezept gefunden. Auch bei Elisabeth Fülischer, der Mutter aller Schweizer Familienköchinnen, gibt es zwar jede Menge Schokoladekuchen, Crèmes, Glaces und sogar Soufflés, aber keine Mousse au Chocolat. Zu dieser an sich schon bemerkenswerten Tatsache kommt noch die ebenso merkwürdige Feststellung dazu, dass die ersten Rezepte, die ich gefunden habe, keinen Rahm, dafür weiche Butter und geschlagenes Eiweiss enthalten. Der Grund dafür scheint mir kein kulinarischer, sondern ein technischer zu sein: Bis weit ins 20. Jahrhundert waren die Kühlmöglichkeiten in den Küchen äusserst beschränkt. Kühlschränke gab es noch nicht. Und frischer Rahm ist, im Gegensatz zu Butter und Eiweiss, ein äusserst attraktiver Nährboden für Mikroorganismen und muss immer gekühlt sein. Deshalb wurde er früher in roher Form höchstens als Crème fraîche verwendet.

Die Zürcherinnen und Zürcher kennen übrigens die Schoggimousse schon sehr lange, dank Hulda Zumsteg, der legendären Wirtin der Kronenhalle. Doch genug der kochgeschichtlichen Spekulationen – auf in die Küche!

Wichtigste Voraussetzung für eine gute Mousse au Chocolat ist eine erstklassige Schokolade, was aber nicht heisst, dass sie unbedingt so dunkel und bitter wie in unserem Rezept sein muss. Der Grad der Bitterkeit ist Geschmacksache. Wie es auch Geschmacksache ist, ob die Mousse möglichst luftig sein soll oder eher kompakt wie ein Trüffelpraliné. Besonders die Nahrungsmittelindustrie liebt Luft sehr, weil sie nichts kostet und man sie teuer verkaufen kann.

Als Erstes beschreibe ich ein klassisches Rezept mit Eiweiss. Allerdings ohne Butter, die ich in diesem Gericht nun wirklich nicht mehr für zeitgemäss halte:

## MOUSSE AU CHOCOLAT CLASSIC

125 g Schokolade (65–70%) mit 0,5 dl Rahm schmelzen, 2 Eigelb in die warme, aber nicht heisse Schokolade rühren. Kalt stellen. 3 Eiweiss sehr steif schlagen, nach etwa einer Minute 20 g Zucker beifügen. Sorgfältig mit der gut ausgekühlten Schokolade mischen und nochmals kalt stellen.

Als Nächstes kommt mein Lieblingsrezept, wie wir es auch in unserem Restaurant verwenden:

## MOUSSE AU CHOCOLAT «GRAND CRU»

200 g erstklassige Schokolade mit 65–70% Kakaoanteil zerbröckeln und in 0,5 dl warmer Milch schmelzen. 50 g Eigelb mit 40 g Zucker schaumig rühren, bis eine weissliche Crème entsteht. Weiterrühren und langsam die Schokoladensauce dazugiessen. Die Masse kalt stellen und ab und zu umrühren, bis sie fest zu werden beginnt. 3 dl eiskalten Rahm und 0,5 dl Doppelrahm zusammen aufschlagen und unter die Schokolade ziehen. Nochmals kalt stellen.

Modebewusste Pâtisseries und Köche leben heute ihre Kreativität aus, indem sie die Schokolade mit allen möglichen Gewürzen wie Zimt, Pfeffer, Chili, Vanille oder Fenchelsamen verfeinern. Sogar getrüffelte Schokolade habe ich schon vorgesetzt bekommen. Für Schokolade-Aficionados ist dies eine Sünde, weil dadurch die vielfältigen Aroma-Nuancen einer guten Schokolade überdeckt werden. Etwa so, wie wenn man Chanel No. 5 mit einem WC-Rosenduftspray «nachwürzen» würde. Persönlich mag ich solche puristischen Auffassungen nicht besonders und sehe die Sache weniger eng, deshalb parfümieren auch wir unsere Mousse au Chocolat zur Abwechslung mit Himbeeren:



## MOUSSE AU CHOCOLAT MIT HIMBEERMARK

Man kann dazu das obige Rezept verwenden. Zusätzlich 70 g frische Himbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das ergibt etwa 50 g Himbeermark. Leicht erwärmen und ein halbes Blatt eingeweichte Gelatine darin auflösen. Mit der warmen Schokolade mischen.

Im ersten Moment spürt man das Himbeeraroma kaum heraus, erst im Nachklang bemerkt man die leichte, fruchtige Säure am Gaumen.

Und zum Abschluss ein recht witziges Rezept aus der molekularen Küche von Hervé This, dem Papst der Gastronomie moléculaire, ohne Rahm, Butter, Eier und Zucker, nur mit Schokolade und Orangensaft. Sie basiert auf dem Prinzip einer Mayonnaise und wird auch ähnlich zubereitet. Die weitere Verarbeitung zur Mousse haben wir in unserer Küche ausgetestet:

## MOUSSE AU CHOCOLAT MOLÉCULAIRE

300 g erstklassige Schokolade mit 0,5 dl Wasser schmelzen, wobei sie nur leicht warm werden soll. In eine Schüssel giessen. Zuerst tropfenweise, dann relativ zügig 2 dl Orangensaft dazugiessen und dabei ständig kräftig mit dem Schwingbesen rühren. 120 g eiskaltes Eiweiss zu einem steifen Schnee schlagen. In kleinen Portionen sorgfältig unter die Schokoladen-Mayonnaise ziehen und glatt rühren. Kurz in den Kühlschrank stellen, um sie vollständig auskühlen zu lassen.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.  
Anregungen, Kritik und Fragen  
werden gerne per Mail entgegengenommen:  
peter.brunner@kaisers-reblaub.ch