

Das (Schokoladen-)Mousse der 3 Schüsseln

„Mousse au Chocolat“ oder das Mousse der 3 Schüsseln

„Mousse au Chocolat“ war eine der ersten „modernerer“ Nachspeisen für die es Fertigpackungen gab, aufbauend auf den seit Jahrzehnten erfolgreich verkauften Pulvern für die Klassiker Vanille- bzw. Schokoladenpudding. Bei den Fertigpackungen handelt es sich nicht um das fertige Produkt, sondern um eine Art Mini-Chemiebaukasten, bei dem man das Pulver in Milch verrühren, also auflösen und dann aufschlagen musste. Die Masse „härtet“ im Kühlschrank aus und war verzehrfertig. Mitte der 80er Jahre war das Ergebnis schon respektabel. Anfang der 90er kamen dann Fertigprodukte auf den Markt, die schokoladiger und leichter, da luftiger, schmeckten; allerdings zu einem unverschämten Preis. Das war der Punkt an dem dieses Rezept seinen Ursprung nahm: Gesucht wurde ein wohlschmeckendes Mousse, das mindestens so „gut“ ist wie das Fertig-Mousse, jedoch ohne dessen E-Nummern.

Die nächste große Hürde war das Schokoladen-Mousse von Dr. Oetker, nicht die Kleinpackung für Privathaushalte, sondern das gleichnamige Mousse für Großverbraucher: Es besaß eine hervorragende Textur und war mit kleinen Schokoladenstückchen durchsetzt. Die Schokoladenstücken waren nicht ganz so schwierig nachzumachen: mit einer feinen Reibe und viel Kraft werden aus 100g Edelschokolade 75g Schokoladenraspeln. Die Textur konnte durch Verschieben von Kristallzucker aus der Eigelb-Masse hin zum Zucker beim Eiweiß erreicht werden: Der Zucker bindet das Wasser des Eiweiß, so dass dieses richtig fest aufgeschlagen werden kann. So fest, dass man die Schüssel mit dem Eischnee auf den Kopf drehen kann und auch ein nachträglich hineingesteckter Schneebesen nicht zu Boden fällt! Das Resultat schmeckte voller als das Großverbraucher-Mousse. Zugegeben, das Pulver muss man nur für ca. 15min in ein Milch-/Sahne-Gemisch mit dem Elektro-Rührer unterschlagen und fertig ist der Nachtisch, mit Kochen hat das jedoch nichts zu tun.

Für Jahre war ich mit dem Mousse so wie es war zufrieden, war es doch „besser“ als alles Käufliche. Doch dann kam das „Mousse von Frau von Gavel“: Angekündigt war es schon Wochen vor der Weihnachtsfeier und es sei definitiv besser als das Meinige—obwohl keiner der die Aussage machte, je mein Mousse probiert hatte. Als das Mousse dann endlich kam war ich der erste, der es probierte: Ich war geschlagen worden und zwar von einem sehr süßen, leicht fettigem Mousse mit unbeschreiblicher Konsistenz. Mit Schokoraspeln wäre es der Traum gewesen. Die große Frage war nun: „Was ist anders an diesem Mousse und wie kann man dies erreichen?“ Die Schokolade schmeckte durch den hohen Fettanteil unedler als in meiner Mousse. Verraten wurden, auch auf Nachfrage, nur kleine Teile der Zusammensetzung, nicht genug um daraus ein Rezept zu rekonstruieren. Ich ging in die Offensive und brachte alle meine Versuche mit zur Arbeit und ließ die Kollegen, die nun beide Mousse kannten analysieren. Ich kam näher an den neuen Benchmark heran, aber erreichte ihn nie. Frau von Gavel kam nur zweimal die Woche ins Labor, aber jedes Mal sprach ich sie auf das Rezept an. Schließlich versprach

Das (Schokoladen-)Mousse der 3 Schüsseln

sie es mitzubringen. Ich musste aber noch 18 Monate und zwei Weihnachtsfeiern warten, bis ich das Rezept letztendlich in den Händen hielt: In feinsten Schrift mit einem Kugelschreiber geschrieben stand dort das Geheimnis: Espresso. Natürlich kaufte ich gleich ein, um zu sehen, wie meine Kopie der Mousse schmeckt. Meine Erwartungen wurden nicht enttäuscht: Verdammt dicht am Original.

Jetzt war es einfach: Systematisch wurde der Fettanteil reduziert, der Zuckanteil umgeschichtet und reduziert, die Schokolade gegen edlere ausgetauscht, der doppelte Espresso gegen flüssigkeitsärmeres Instant-Espresso-Pulver gewandelt und die Schokoladenraspeln kamen hinzu. Der letzte Benchmark war geschlagen.

Wieso heißt es denn nun das ‚Mousse der 3 Schüsseln‘?

Damit man diese Mousse perfekt zubereiten kann, benötigt man 3 Rührschüsseln für den Elektromixer oder man muss während der Zubereitung die Schüsseln abwaschen. Da die letzte Schüssel für das Eiweiß benötigt wird, muss diese Schüssel besonders sauber und fettfrei sein, damit das Eiweiß auch richtig fest wird.

Zutaten (für 1,5l)

200 g	bittere Schokolade (70% Cacao)	1]	Schüssel 1
3 Tbl	warmes Wasser			
2 Pkg/2Tsp	Instant Espresso	2		
75 g ⁺	Zucker]	Schüssel 2
5 Pkg	Vanillinzucker ⁺	3		
5	Eigelb			
250 g	Sahne (35% Fett)	4]	Schüssel 3
1 Pkg	Sahnesteif			
75 g	bittere Schokolade, geraspelt*	5		
5	Eiweiß]	
75 g ⁺	Zucker	6		
1 Prise	Salz			

Das (Schokoladen-)Mousse der 3 Schüsseln

Schritt-1 Zutaten im Wasserbad oder in der Mikrowelle (1min bei 600W) auflösen und mit Schritt-2 Zutaten zu einer Masse verrühren (Mini-Schneebeesen) und abkühlen lassen.

(Schüssel 1) Schritt-3 Zutaten mit dem Elektromixer so lange aufschlagen, bis sich die Farbe von dunkel- nach hellgelb verfärbt, dann die lauwarmer Masse (Eigelb darf nicht durch die Hitze gerinnen (<65C) aus Schritt-1/2 dazugeben.

(Schüssel 2) Schritt-4 Zutaten steif schlagen und Schritt-5 Zutaten unterheben. Dann unter die erkaltete Eigelb/Cacao-Masse (Schritt 1-3) heben.

(Schüssel 3) Schritt-6 Zutaten super steif schlagen, dann vorsichtig unter die Ei/Cacao/Sahne-Masse (Schritt 1-5) heben.

Fertigen Mousse in die Servierschüssel umfüllen und für mindestens 1–2h in den Kühlschrank stellen.

Ergibt ca. 1.5l.

P.S.: Ich danke Frau von Gavel für die Überlassung ihres Rezeptes und ihrer Genehmigung das Rezept veröffentlichen zu dürfen.

† Eine Packung entspricht 3/4Tbl. Dies ist insbesondere dann wichtig, wenn der Vanillin-Zucker durch Vanilla, dem Aroma-Pulver mit Vanillegeschmack ersetzt wird.

‡ Erhöht man Zucker und Puderzucker auf je 100g so wird das Mousse deutlich süß, erhält jedoch auch eine sehr viel festere Konsistenz.

- Hier ist nicht unbedingt eine teure 70% Schokolade von Nöten, wichtig ist eigentlich nur das Vorhanden einer Textur ([Dollase, Geschmacksschule](#)). Ganz besonders Edel schmeckt es mit der seit einiger Zeit verfügbaren 99% Cacao Schokolade: Die kleinen Raspeln haben dann sogar im Vergleich mit dem sie umhüllenden Mousse einen deutlich cacaoigeren Geschmack.