

# Kokos-Mousse mit Feigen-Kompott

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/19/kokos-mousse-mit-feigen-kompott/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/19/kokos-mousse-mit-feigen-kompott/)

Zutaten für 6 Personen

## Für die Kokos-Mousse:

- 300 g weiße Schokolade
- 2 Blätter Gelatine
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 1 kleiner Schuss Pflaumenwein
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 5 TL Kokosblütenzucker, alternativ: Haushaltszucker
- 400 ml Kokosmilch

## Für das Feigen-Kompott:

- 12 frische Feigen
- 300 g Zucker
- 400 ml japanischer Pflaumenwein
- Abrieb 1 Bio-Zitrone
- 3 Stück Sternanis
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten
- 1 TL gemahlener Zimt
- 4 Nelken
- 1 Schuss Rotwein
- 2 EL Stärke
- 200 ml kaltes Wasser

## Für die Deko:

- Kokos-Chips
- 6 Blätter Basilikum

## Besondere Utensilien:

Topf und passende Metallschüssel für ein Wasserbad

## Zubereitung:

**Für die Kokos-Mousse** die Schokolade in kleine Stücke schneiden und in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen, dabei immer wieder umrühren.

Gelatineblätter in Wasser laut Verpackungsangabe quellen lassen.

Eier, Eigelbe und Pflaumenwein in eine runde Metallschüssel geben und über dem Wasserbad ca. 5 - 7 Minuten mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wichtig: Das Wasser darf nicht kochen und die Schüssel darf das Wasser nicht berühren. Schnell genug schlagen, sonst stockt das Ei! Abrieb 1 Zitrone, Zucker und eingeweichte Gelatine zu den schaumig geschlagenen Eiern geben. Unter ständigem Schlagen nun die lauwarmer, flüssige weiße Schokolade sowie die Kokosmilch hinzufügen.

Die Kokos-Mousse in 6 Dessertschalen füllen und im Kühlschrank abgedeckt mindestens 1 Stunde kaltstellen.

**Für das Feigen-Kompott** die Feigen putzen und vierteln. Den Zucker in einem Topf schmelzen, mit Pflaumenwein ablöschen. Den Topf dabei immer leicht hin und her schwenken. Rotwein, Zitronenabrieb und Gewürze unterrühren, alles ca. 10 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Dann Sternanis, Nelken und Vanilleschote entfernen.

Stärke mit etwas Wasser anrühren und nach und nach den Sud damit andicken. Feigenviertel dazugeben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

#### **Hinweis:**

Dieses Dessert muss noch abkühlen bzw. die Mousse muss fest werden, daher empfiehlt es sich, alles frühzeitig zuzubereiten.

#### **Anrichten:**

Die Kokos-Mousse jeweils mit Feigenstückchen und mit etwas Kompott anrichten und mit Kokos-Chips und Basilikum garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Festlich köstlich