

Osterhasen – Schokoladenmousse für 5 Portionen

Zutaten

300 g Osterhase
300 g geschlagener Rahm
250 g QimiQ

zerbröckelte Osterhasenschokolade zum garnieren

Zubereitung

Osterhase im Wasserbad oder in der Mikrowelle während 20 Sekunden, halbe Kraft, flüssig machen. Mit Gummischaber mischen, damit die Masse Zimmertemperatur hat.

Den Rahm steif schlagen.

QimiQ im Wasserbad oder Mikrowelle auf Zimmertemperatur erwärmen. Mischen damit es absolut keine Klumpen mehr hat.

QimiQ mit flüssiger Schokolade vermischen. Mit dem Rahm vermischen und kühl stellen.

Wenn die Mousse schön fest geworden ist gefällig dekorieren und geniessen.

Das selbe Rezept können Sie für dreimal hundert Gramm Toblerone verwenden. Dafür wird QimiQ und Rahm einfach durch drei geteilt.

QimiQ Rahm-Basis

QimiQ – die Halbrahm-Basis besteht aus Schweizer Rahm und 1,5% hochwertiger Speisegelatine. QimiQ ist das einzige gelingsichere Rahmprodukt mit 15% Fett zum Kochen, Backen und Verfeinern.



QimiQ ist bei allen Detailhändlern erhältlich (Volg, Migros, Coop, etc.)

Die Geschichte zur Osterhasen Schokoladenmousse

'Schokoladenmousse' – aus Osterhasen?

Es war wunderbar, vier Tage frei. Vier Osterfeiertage.

Bis zu meinem 45. Lebensjahr waren Feiertage für mich Arbeitstage. In meinem eigenen Landgasthof im Toggenburg waren es schlicht und einfach Zinstage. Tage, an denen man einen schönen Umsatz machen konnte, um Rechnungen und Zinsen zu bezahlen. Ich habe damals nichts vermisst. Für meine Kinder war ich immer da, wenn sie nach Hause kamen, und ich hatte an Tagen Zeit, an denen alle anderen arbeiten mussten. Umso mehr geniesse ich die zusätzlichen freien Tage jetzt, wo ich mit meinem Rias einen Business Betrieb besitze, der von Montag - Freitag floriert. Es ist doch herrlich, wenn man so ein paar zusätzliche Genusstage erhält.

Wir genossen diese Tage in den Bergen. Am Freitag einige Schwünge in den frisch gefallenen Schnee, samstags einen Lauf durch den tief verschneiten Wald. Die Joggingschuhe versanken bei jedem Tritt im Schnee und es knirschte ganz wunderbar. Am Sonntag den Brunch geniessen und auf einen Berg zum Zvieri und am Montag zurück im Unterland mit dem Triathlon Bike um den See gerollt.

Es ist mir sehr wohl bewusst, dass es viele Kollegen und Kolleginnen gibt, die in unseren Gastronomieberufen gearbeitet haben. Auch andernorts wurde gearbeitet, am Skilift, Bergbahnen, Strassendiensten, Polizei, Feuerwehr und im Spital, bei Radio und Fernsehen und an vielen Orten mehr! Überall sind Menschen am Werk, die es mir ermöglichen, diese Feiertage zu geniessen. All diesen Menschen danke ich auf diesem Weg von ganzem Herzen. Und für die Osterhasen, die noch nicht genossen sind, in der Beilage das Rezept für ein Schokoladenmousse, das ganz sicher gelingt.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Nachkochen.