

## Rezept

# Nuss-Nougatmousse mit Orangenkompott

Ein Rezept von Nuss-Nougatmousse mit Orangenkompott, am 18.12.2025

## Zutaten

<b>80 g</b>	schöne, große Haselnüsse	<b>200 g</b>	Nussnugat (aus dem Backregal)
<b>200 g</b>	Zartbitterkuvertüre	<b>2</b>	Eier (M)
<b>2</b>	Eigelb	<b>2 EL</b>	Zucker
<b>2 EL</b>	Orangenlikör (ersatzweise frisch gepresster Orangensaft)	<b>300 g</b>	Sahne
<b>1/2</b>	Vanilleschote	<b>7</b>	Orangen
<b>1 EL</b>	frisch gepresster Zitronensaft	<b>80 g</b>	Zucker
<b>1 Msp.</b>	Zimtpulver	<b>3 EL</b>	Orangenlikör (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Terrinenform oder Glasschüssel (ca. 600 ml Inhalt), 8-12 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

## Zubereitung

1. Für die Mousse den Backofen auf 200° vorheizen. Die Nüsse auf ein Backblech geben und im Ofen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) ca. 15 Min. rösten, dabei gegen Ende darauf achten, dass sie nicht verbrennen. Herausnehmen, in ein Küchentuch einschlagen und die Häute abrubbeln, indem man die Nüsse fest gegeneinander reibt. Die Nüsse abkühlen lassen und sehr grob hacken (eventuell sogar nur halbieren).
2. Nugat und Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Metallschüssel geben. Über dem heißen Wasserbad schmelzen, dann in eine Schüssel füllen. Die Metallschüssel gründlich säubern. Eier, Eigelbe, Zucker und Likör darin mit dem Schneebesen verrühren und ebenfalls über das Wasserbad hängen. Die Eimasse kräftig mit dem Schneebesen schlagen, bis sie dicklichcremig wird, dabei darauf achten, dass die Hitze nicht zu groß wird, sonst gerinnt das Ei. Die Eiercreme unter die Schokoladenmasse rühren und die Masse lauwarm abkühlen lassen.
3. Die Sahne mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen, unter die fast schon abgekühlte Creme heben und vorsichtig glatt rühren. Die Mousse schichtweise in eine Terrinenform oder Glasschüssel füllen, dabei immer wieder Nüsse einstreuen. Die Mousse glatt streichen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank in mindestens 6 Std. – am besten über Nacht – fest werden lassen.
4. Für das Kompott von 5 Orangen mit einem scharfen Messer die Schale samt weißer Haut abschneiden, anschließend die Fruchtfleisch aus den Trennwänden schneiden, dabei den austretenden Saft auffangen. Die übrigen Orangen auspressen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
5. Den Zucker in einer beschichteten Pfanne hellbraun karamellisieren. Orangen- und Zitronensaft sowie 100 ml Wasser dazugießen (Vorsicht, es kann spritzen!), Vanillemark und -schote hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze so lange unter Rühren kochen lassen, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Nach Wunsch Likör und Zimtpulver hinzufügen, Orangenfilets hineingeben und 1 Min. heiß werden lassen. Vom Herd nehmen und lauwarm oder vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren die Mousse auf eine Platte stürzen, dabei die Folie abziehen, und mit dem Orangenkompott anrichten.