

## Informationen zur Sendung vom 31.01.2025

### Mandarinen-Mousse

Von Ulla Scholz

#### Zutaten für 6 Portionen

750 g Mandarinen bzw. Clementinen  
5 Blatt Gelatine (Agar-Agar nach  
Packungsanleitung für Vegetarier)  
200 ml Sahne  
50 g Zucker  
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
400 g Gelierzucker 1:1

#### Außerdem

50 g geröstete Mandelblättchen

#### Zubereitung

Die Mandarinen gründlich waschen, abtrocknen und pellen. Die grünen Stielansätze wegschneiden und die Schalen mit Wasser bedeckt aufkochen. Das Wasser abgießen, neues Wasser angießen und abermals kurz köcheln lassen.

Beim dritten Aufkochen 250 ml Wasser auf die Schalen gießen und mit dem Gelierzucker drei bis vier Minuten aufkochen. Dann zur Seite stellen, mit einem Mixstab fein pürieren und die Hälfte der Masse sofort in ein sauberes und heiß ausgespültes Twist-Off-Glas füllen. Das Glas verschließen, für einige Minuten umdrehen und auf den Deckel stellen. Das Glas Marmelade können wir zu einem anderen Zeitpunkt als Brotaufstrich nutzen. Die andere Hälfte des gekochten Mandarinenpürees wird für die Mousse mitverwendet.

Für die Mandarinen-Mousse drei bis vier ganze, geschälte Mandarinen zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Mandarinen (circa 500 g geschälte Früchte) halbieren und in einem Food-Prozessor oder starken Mixer zu einem Püree vermahlen.

Die Gelatine Blatt für Blatt in eiskaltem Wasser – circa drei Minuten – einweichen. Währenddessen das Mandarinenpüree mit 50 g Zucker, Vanillezucker und vier Esslöffeln Mandarinschalenkonfitüre kurz erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und mit einem Schneebesen hineinrühren. Den Topf in eine Schüssel, die mit eiskaltem Wasser gefüllt ist, stellen. Das Püree muss vollständig abkühlen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Inzwischen die Sahne schlagen und später unter die kalte Mandarinenmasse heben. Alles in eine große Schüssel oder in entsprechende Portionsformen füllen, abdecken und einige Stunden kaltstellen.

#### Anrichten

Das Dessert mit gerösteten Mandelblättchen, Fruchtscheiben und restlicher Mandarinsauce garnieren.

## Informationen zur Sendung vom 31.01.2025

### Mandarinen-Mousse

Von Ulla Scholz

## Ullas Küchentipps

### Der Einkauf

750 g Bio-Mandarinen zu 2,50 Euro; 5 Blatt Gelatine zu 0,70 Euro; 200 ml Sahne zu 1,19 Euro; 50 g Zucker zu 0,05 Euro; 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker zu 0,43 Euro; 250 g Gelierzucker 1:1 zu 0,90 Euro; 50 g geröstete Mandelblättchen zu 0,50 Euro.

**1 Glas Mandarinenmarmelade  
Mandarinen-Mousse für 6 Portionen**

**Gesamt: 6,27 Euro**

**Dessert pro Portion circa 1,05 Euro  
1 Glas Mandarinenmarmelade kostenlos**

### Mandarinen oder Clementinen?

Zurzeit kommen Zitrusfrüchte, die wir bei uns im Handel finden, aus Südeuropa. Da haben Mandarinen, Clementinen und Co. jetzt Saison. Echte Mandarinen gibt es eher selten, da das Original meist bitterer schmeckt und viele Kerne enthält. In der Regel kaufen wir Clementinen, die kaum Kerne enthalten und eher süß sind.

Damit Orangen, Mandarinen und Zitronen nicht so schnell verderben, wird die Schale bei konventioneller Ware mit Mitteln behandelt, um Schimmel und Fäulnis zu stoppen. Dieses Obst gehört nicht in Kinderhände. Es muss vorher abgewaschen und von Erwachsenen geschält werden.

Sinnvoller ist es, etwas teurere Bio-Zitrusfrüchte zu kaufen. Diese zügig verbrauchen, da sie nicht wochenlang lagerfähig sind. Der höhere Preis zahlt sich aus: Nach gründlichem Waschen – wie bei allem Obst und Gemüse – lässt sich die Schale zum Würzen oder für Konfitüre nutzen.

Die Clementine ist besonders geeignet. Im Inneren unter der orangen Haut befindet sich sehr wenig Weißes, das bitter schmeckt. Das verhält sich bei Zitronen oder Orangen etwas anders. Hier orange oder gelbe Schale mit einem Sparschäler abziehen und die weiße Haut nicht verwenden.

Allerdings gibt es Methoden, wie sich der bittere Geschmack der Schalen mildern lässt. Waschen, wässern, aufkochen, das Kochwasser erneuern und abermals aufkochen und abschütten. So lange so verfahren, bis es mild schmeckt.

Ob Mandarinenmarmelade oder eine leichte Mandarinenauce gekocht wird, hängt von der Menge und Art des Gelierzuckers ab. Ich verwende gerne etwas weniger Gelierzucker und koche eine Sauce ein, da die sich zum Verfeinern von Joghurt, Eis und Torten eignet.

## **Informationen zur Sendung vom 31.01.2025**

### **Mandarinen-Mousse**

Von Ulla Scholz

#### **Agar-Agar und Sahne-Ersatz-Produkte aus Soja etc.**

Wer in diesem Dessert auf Gelatine verzichten möchte, kann Agar-Agar verwenden. Hier die Gebrauchsanleitung auf der Verpackung beachten, um die Menge zu bestimmen. Pflanzlich lässt sich die Mandarinen-Mousse zubereiten, wenn auch die Schlagsahne durch ein veganes Produkt ausgetauscht wird.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**