

Schoggimousse

Das Rezept stammt vom Spitzenkoch Martin Dalsass, 18 Punkte Gault-Millau.

⇒ **Schoggi und Olivenöl aus unserem claro Laden**

Zutaten:

- 180 g Fairafric Schoggi (70 % oder 80% Kakaoanteil)
- 125 g extra natives prämiertes Olivenöl (intensivfruchtig: Vaj Ulliri aus Albanien)
- 3 Eigelbe von Bio-Eiern
- 55 g Zucker
- 3 Eiweisse
- 55 g Zucker
- 200 ml Rahm, steif schlagen

Zubereitung

Schoggi zerstückeln, im Wasserbad langsam schmelzen (es darf kein Wasser hinzugegeben werden). Das Olivenöl nach und nach unter die flüssige Schoggi rühren. Die Eigelbe mit dem Zucker (55 g) zu einer luftigen Masse schlagen. Die Eiweisse mit dem Zucker zu Eiweiss Schnee schlagen. Eigelb- und Eiweissmasse mit der flüssigen Schokolade verrühren. Schlagrahm unterziehen. In Gläser, Schalen, Tassen kühl stellen (mind. 2 Stunden). Hinweis: Je länger man das Mousse kühlen lässt, desto harmonischer verbinden sich die Aromen des Olivenöls mit der Schokolade.



CHEF MARTIN DALSASS

Der in Südtirol gebürtige Spitzenkoch Martin Dalsass (1956) machte seine Leidenschaft für unverfälschtes, hervorragendes Essen früh zum Beruf. Nach seiner Ausbildung in Bozen und einschlägigen Erfahrungen in Südtirol, in Paris und in der Schweiz stellte er sich ab 1980 als Küchenchef im Hotel Bellevue in Gstaad unter Beweis.

Bereits 1985 eröffnete er sein erstes eigenes Restaurant **Santabondio** bei Lugano. Dort wurden seine mediterran geprägten Kochkünste auf Anhieb mit einem Michelin Stern und 18 GaultMillau-Punkten geehrt. 2001 kürte ihn GaultMillau zum Koch des Jahres. Als Martin 2011 mit seiner Familie das geschichtsträchtige Restaurant Talvo bei St. Moritz übernahm, liessen die Auszeichnungen erneut nicht auf sich warten. Seither fasziniert und begeistert der **Olivenölpapst**, wie ihn Szenekenner anerkennend bezeichnen, Gourmands aus nah und fern mit seiner herzlichen Gastfreundlichkeit und seinem mediterranen Fingerspitzengefühl.

<https://www.talvo.ch/martin-dalsass/>