

Chocolat-Malheur und Heidelbeer-Sorbet

Für 2 Personen

125 g Edelbitter-Schokolade	120 g Heidelbeeren, angetaut	1 Zitrone, unbehandelt
2 Eier	70 g Butter	50 g Zucker
1 Stil Minze	1 EL Mehl	

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Schokolade hacken und 60 Gramm Butter in kleine Stücke schneiden. Anschließend zusammen im Wasserbad schmelzen lassen und abkühlen lassen. Währenddessen die Förmchen mit der restlichen Butter einfetten und je einem Esslöffel Zucker ausstreuen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Heidelbeeren, den restlichen Zucker und einen Esslöffel Zitronensaft zu einem cremigen Sorbet pürieren. Anschließend das Ganze mit Zucker abschmecken und in die Eismaschine geben. Von einem Ei das Eigelb trennen und mit dem übrigen Ei und 30 Gramm Zucker fünf Minuten schaumig schlagen. Anschließend das Mehl und die Schokolade hinzufügen. Die Förmchen zu drei Viertel mit der Schokomasse füllen und für 14 Minuten in den Backofen geben. Die Minze zupfen. Die Chocolat Malheur und das Heidelbeersorbet auf Tellern anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 08. Juli 2010