

## Innen flüssige Schoko-Chili-Küchlein, Portwein-Orangen

### Für zwei Personen

100 g Schokolade, 70%	30 g Mehl	150 g Zucker
Puderzucker	1 Orange	3 Eier, Größe M
100 g Butter	150 ml Portwein	150 ml Orangensaft
1 Zweig Pfefferminze	1 TL gemahlene Zimtblüte	3 Prisen Chilipulver
1 TL Piment	Fett, Zucker	Puderzucker, Chili-Fäden
Öl, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen. Zwei Keramikförmchen mit Butter einfetten, mit Zucker austreuen und in das Gefrierfach stellen. Die Schokolade grob hacken und mit 100 Gramm Butter in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier mit 100 Gramm Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach die flüssige Schokoladen-Butter-Masse unterheben. Zum Schluss noch 3 Prisen Chilipulver unterrühren. Die Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen und die Küchlein auf mittlerer Schiene für etwa 15 Minuten backen. Für die Portwein-Orangen 50 Gramm Zucker karamellisieren und mit Portwein ablöschen. Dazu den Orangensaft angießen, die gemahlene Zimtblüte und den grob zerstoßenen Piment hinzugeben und reduzieren lassen. Die Orange schälen, die Filets heraus schneiden und für etwa fünf Minuten in die Portweinsauce geben. Die Küchlein stürzen und auf einem Teller zusammen mit den Portwein-Orangen anrichten. Mit einem Minzzweig, den Chilifäden und etwas Puderzucker dekorieren und die Schoko-Chili-Küchlein servieren.

Fabian Eckel am 06. Februar 2014