

Fondant au chocolat mit Waldbeer-Ragout

Für zwei Personen

Für das Fondant au chocolat:

60 g dunkle Schokolade (75 %)	100 g Kakaopulver	2 Eier
60 g leicht gesalzene Butter	30 g Zucker	30 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	Butter	

Für das Waldbeer-Ragout:

200 g Waldbeeren	50 g Zucker	40 g Stärke
200 ml roter Traubensaft	1 Vanilleschote	1 EL Waldbeergeist

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Die Muffinförmchen mit der Butter einfetten, mit Kakaopulver bestreuen und in den Tiefkühlschrank stellen. Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Die Schokolade und die leicht gesalzene Butter in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schmelzen lassen. Die beiden Eier aufschlagen.

Zwei Eigelbe, ein Eiweiß und der Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen und die geschmolzene Schokolade-Butter-Masse unterrühren. Das zweite Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Durch ein Sieb das Mehl und das Backpulver hinzugeben und unterrühren. Die Masse in die Muffinförmchen verteilen und acht Minuten in den Ofen geben.

Für das Waldbeerragout den Traubensaft mit dem Zucker aufkochen. Eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Traubensaft-Zucker-Mischung mit der Stärke und dem Vanillemark binden. Die Waldbeeren und den Waldbeergeist hinzugeben.

Das Fondant au chocolat mit Waldbeerragout auf Tellern anrichten, den Fondant mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 11. Juni 2015