

Schoko-Küchlein, Zitronen-Schaum, Tonkabohne, Früchte

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

45 g Butter	40 g gemahl., blanch. Mandeln	35 g Zucker
2 Eier, Eiweiß	15 g Mehl	15 g dunkel Schokolade
Schokoladensplitter		

Für den Zitronenschaum:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	125 ml Sahne	50 ml Milch
1 Ei, Eigelb	35 g Zucker	1 Tonka-Bohne
1 EL natürl. Texturgeber		

Für den Zitrusfrüchte-Salat:

1 Orange	1 Grapefruit	1 Zitrone
1 Limette	2 TL Puderzucker	2 TL Kristallzucker
2 Zweige Johannisbeeren	$\frac{1}{4}$ TL Timut-Pfeffer	

Für das Küchlein:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Butter in einem kleinen Topf erwärmen und mit Mandeln, Zucker, ein Eiweiß und Mehl mischen. Schokolade grob hacken und unter die Masse mischen. Das übrige Eiweiß mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Masse heben.

Den Teig in kleine Muffin-Formen abfüllen und im Ofen ca. 8 Minuten backen.

Für den Zitronenschaum:

Die Tonka-Bohne fein raffeln. Die Sahne, die Milch, den Zucker, den Zitronensaft, die geraffelte Tonka-Bohne und das Eigelb vermischen und kurz aufkochen. Hitze reduzieren und 2 Minuten weiterköcheln lassen. Mit dem Texturgeber verrühren.

Die Masse durch ein Sieb in einen Sahnesyphon füllen, verschließen, gut schütteln und zwei CO2-Patronen zugeben.

Für den Zitrusfrüchte-Salat:

Die Zitrusfrüchte vorsichtig schälen und filetieren. Den anfallenden Saft mit dem Zucker vermischen und zu den Filets geben. Mit Timut-Pfeffer abschmecken. Der Zitrusfrüchte-Salat sollte nicht zu süß und nicht zu sauer sein. Eventuell mit Zucker nachsüßen.

Johannisbeeren halbieren und unter die Filets mischen.

Das Küchlein noch warm auf einen Teller stürzen, den Zitronenschaum auf der einen Seite des Küchleins geben und den Früchtesalat daneben anrichten, wenn möglich mit wenig Saft. Das Küchlein mit den Schokoladensplittern garnieren.

Mark Christen am 20. Juni 2019