

Mi-cuit au chocolat mit Sauerrahm-Eis und Korallen-Chip

Für zwei Personen

Für das Schokoküchlein:

50 g Edelbitter-Schokolade,70%	20 g Mehl	50 g Butter
1 Ei	1 Eigelb	60 g Puderzucker
1 Prise Salz	½ EL Orangenlikör	1 Orange, Schale
Puderzucker	20 g Butter, 20 g Zucker	

Für das Sauerrahm-Eis:

250 g Sauerrahm	150 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
90 g Puderzucker	½ Vanilleschote	1 Limette, Saft, Abrieb

Für die Birnenspalten:

1 reife Birne	1 EL Butter	1 EL Agavendicksaft
1 Zitrone		

Für die Walnüsse:

60 g Walnusskerne	3 EL Honig
-------------------	------------

Für die Korallen-Chips:

25 ml kaltes Wasser	30 ml Sonnenblumenöl	5 g Mehl
1 Msp. Kakao	Puderzucker	

Für die Garnitur:

1 Zweig Minze

Für das Schokoküchlein:

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Förmchen (je 100 ml Inhalt) mit reichlich Butter fetten und mit Zucker austreuen. Bis zum Verwenden in den Gefrierschrank stellen.

Schokolade hacken und mit der Butter in einer Schüssel über einem nicht zu heißen Wasserbad (ca. 90 Grad) schmelzen.

Die Eier mit dem Zucker und dem Salz zu einer weiß-schaumigen Masse schlagen. Die geschmolzene Schokolade unter die Eier rühren.

Orangenschale und Orangenlikör unterrühren. Mehl dazugeben und unterheben. Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Ober-/Unterhitze 10-12 Minuten auf der zweiten Schiene von unten backen. Da die Backzeit von Ofen zu Ofen abweichen kann, unbedingt nach 8 Minuten mit dem Finger leicht auf die Oberfläche eines Küchleins tippen. Sobald die Oberfläche nicht mehr elastisch ist und nicht mehr fettig glänzt und eine Art Kruste gebildet hat, ist er fertig.

Förmchen aus dem Ofen nehmen. Küchlein 1-2 Minuten ruhen lassen.

Dann den Rand von den Förmchen mit einem Messer lösen und die Küchlein vorsichtig stürzen und auf dem Teller platzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Für das Sauerrahm-Eis:

Sauerrahm, Crème fraîche, Sahne, Puderzucker, Vanillemark und Limettensaft und Abrieb in eine Schüssel geben.

Alle Zutaten zu einer glatten Masse rühren. Entweder mit einem Handmixer oder einer Küchenmaschine. Masse sofort in die Eismaschine füllen (Einstellung cremig oder besser fest) sodass es nach 30-35 Minuten fertiggestellt ist.

Für die Birnenspalten:

Birne schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Agavendicksaft mit in die Pfanne geben und Birnenspalten 5 Minuten kurz dünsten ,dabei die Spalten drehen, den Bräunungsgrad kontrollieren Herausneh-

men und abkühlen lassen.

Für die Walnüsse:

Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Honig zugeben und anschließend karamellisieren lassen. Auf ein Backpapier geben und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Korallen-Chips:

Wasser, Öl, Mehl und Kakao mit dem Mixstab mixen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen. Danach etwas vom Teig in die Pfanne gießen und gut ausbacken lassen. Korallen-Chip mithilfe eines Pfannenwenders vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren etwas Puderzucker über den Korallen-Chip streuen. Anschließend das überschüssige Fett aus der Pfanne in eine Schale ausgießen und die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:

Minzeblätter abzupfen und als Garnitur verwenden.

Cordula Pollok am 10. November 2022