Schokoladen-Sorbet mit Pflaume im Feigen-Blatt gebacken

Für 4 Personen

Baiser:		
2 Eier	100 g Puderzucker	Bergpfeffer, frisch gemahlen
Sorbet:		
300 ml Wasser	100 g Glukose	200 g Zucker
0,5 Stange Zimt, klein	2 Schoten Chili	200 g Schokolade, 70%
Pflaume:		
4 – 6 Pflaumen	4 – 6 Mandeln, geschält	2 – 3 Orangen
1 EL Butter	1 TL Honig	2 Kardamomkapseln
0,5 Schote Vanille	2 Eier	2 Feigenblätter
Marzipan		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.
Baiser:
Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker nach und nach zufügen. Die Baisermasse mit dem Bergpfeffer würzen und mit einem Teelöffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech häufchenweise verteilen. Im vorgeheizten Backofen farblos backen.
Sorbet:
Das Wasser mit der Glukose und dem Zucker aufkochen. Die Zimtstange zufügen und abkühlen lassen. In einem weiteren Topf die Chilischoten anrösten. Mit der Zuckerlösung ablöschen. In der heißen Masse die Schokolade auflösen, alles durch ein feines Sieb passieren und in einer Eismaschine abfrieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Pflaume:
Die Pflaumen entkernen und den Kern durch eine Mandel und etwas Marzipan ersetzen. Den Saft der Orangen auspressen. Die Butter in einem Topf schmelzen, den Honig zugeben und mit Orangensaft ablöschen. Die Kardamomkapseln in einem Mörser aufbrechen und mit der Vanille in die Butter geben. Etwas Soße über den Pflaumen verteilen und in die Feigenblätter einwickeln. Im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten backen. Die Eigelbe in einem Wasserbad schaumig, cremig rühren und die Orangenbutter langsam zugießen.
Tipp:
Die Feigen lassen sich auch ohne Blätter in eine Gratinform geschichtet backen.

Kolja Kleeberg am 05. November 2010