

Warmes Schoko-Küchlein mit Orangen-Ragout

Für zwei Personen

Für das warme Schokoküchlein:

50 g Zartbitterschokolade	2 Eier (Größe M)	50 g Butter
60 g Zucker	50 g Mehl	1 EL Kakaopulver
1 EL Butter		

Für das Orangenragout:

4 Bio-Orangen	45 g Zucker	1 EL Speisestärke
1 TL Orangenlikör	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1 Stück Zimtrinde

Für die Garnitur:

10 g Vollmilch-Schokostreusel	1 EL Puderzucker	2 Stängel Minze
-------------------------------	------------------	-----------------

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für das Schoko-Küchlein Schokolade mit Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Muffinformen ausbuttern und mit Kakaopulver bestäuben. Ein Ei aufschlagen und in eine Schüssel geben. Das andere Ei trennen und Eigelb ebenfalls in die Schüssel geben. Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl zugeben und unterrühren, ebenso die leicht abgekühlte Schokoladen-Butter-Mischung. Teig in Muffinformen füllen und im vorgeheizten Backofen etwa zwölf Minuten backen.

Für das Orangenragout eine Orange schälen und Filets herausschneiden, dabei den Orangensaft auffangen. Übrige Orangen pressen und mit dem Saft der ersten Orange vermischen. Schale einer Orange abziehen und beiseite legen. Vanilleschote halbieren, Mark aus der Vanilleschote herauskratzen. Etwa 350 Milliliter des Orangensafts mit Zucker, Vanillemark und Zimtrinde erhitzen und auf etwa 200 Milliliter einkochen lassen. Zwei Streifen Orangenschale in den Sud geben und ziehen lassen. Speisestärke mit ein wenig Orangensaft glattrühren und in den Sud geben. Kurz aufkochen lassen, dann Sud durch ein Sieb passieren. Orangenfilets in den aufgefangenen Sud geben und mit Orangenlikör verfeinern.

Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Schoko-Küchlein mit Orangenragout anrichten, mit Schokostreuseln und Minze garnieren und warm servieren.

Heiko Diehl am 04. Mai 2016