Schoko-Küchlein mit Orangen-Grapefruit-Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

2 Orangen	1 Grapefruit	1 TL Worcestershire Sauce
2 EL Zucker		

Für das Schokoküchlein:

2 Eier	50 g dunkle Schokolade (65%)	50 g Butter
60 g Zucker	50 g Mehl	weiche Butter, Salz

Für den Orangen-Grapefruit-Salat:
Von einer Orange und der Grapefruit den Boden und Deckel entfernen, die Schale ringsherum bis auf das Fruchtfleisch abschneiden. Fruchtfilets herausschneiden und auf Tellern anrichten. Die zweite Orange halbieren, Saft auspressen und auffangen. Die Hälfte des Safts mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren und sirupartig einkochen. Worcestershire Sauce hinzugeben und über die Früchte träufeln.

Für das Schokoküchlein:
Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Das andere Ei aufschlagen und mit dem Eigelb, Zucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mit dem Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen bis die Masse heller ist.
Schokolade und Butter in einer Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren und zur Zucker-Ei-Masse geben. Mehl einrühren. Tassen ausbuttern und den Teig hinein füllen.
Schokoküchlein in den Ofen geben und 7 Minuten backen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mischa Sutter am 21. März 2019