

# Bratwurst-Crumble, Hot-Trifle-Cocktail, Schoko-Malheur

**Für zwei Personen**

**Für den Bratwurst-Crumble:**

2 Thüringer Bratwürste	1 Zwiebel	50 g Mehl
50 g Haferflocken	50 g weiche Butter	50 ml Sahne
150 g mittelscharfer Senf	1 EL brauner Zucker	1 TL Kümmel
Salz		

**Für den Hot-Trifle-Cocktail:**

50 ml Cassis-Sirup	25 ml Blue Curaçao	25 ml Orangensaft
2 Eier	1 Zimtstange	

**Für das Schokoladen-Malheur:**

3 Orangen	100 g Zartbitterschokolade	2 Eier
1 TL Mehl	100 g Zucker	3 EL brauner Zucker
100 g Butter	10 g Walnüsse	

Für den Crumble den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren. Mehl, Kümmel und etwas Salz dazugeben und mit den Händen zu einem Crumble kneten. Zwiebelwürfel untermengen. Bratwurst in kleine Stücke schneiden und knusprig anbraten. In einer Schüssel Sahne und Senf vermengen. Bratwurststücke in eine feuerfeste Form geben, Sahne-Senf-Mischung darüber gießen und mit dem Crumble bedecken. Für 15 Minuten in den Ofen geben.

Für den Trifle Blue Curaçao und Orangensaft vermengen und im Topf erwärmen. In weiterem Topf Cassis-Sirup erwärmen. Eier trennen und Eiweiße mit ein wenig Abrieb der Zimtstange aufschlagen. Heißen Sirup in das Glas füllen, Blue-Curaçao-Gemisch vorsichtig mit einem Löffel darauf geben und abschließend Eischneehaube darauf setzen. Für das Orangenmalheur Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Stück Schokolade überlassen, den Rest mit Butter im Wasserbad schmelzen. Eier trennen und Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Oberes Drittel der Orange abschneiden und diese aushüllen. Schokomasse mit Ei-Zucker-Gemisch vermengen und Mehl sowie etwas Orangenabrieb dazugeben. Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unterheben. In die Orange füllen und für 15 Minuten in den Ofen geben. Aus dem Ofen nehmen und übriges Schokoladenstück eindrücken. In einer Pfanne braunen Zucker karamellisieren und Walnüsse darin schwenken. Anschließend über das Malheur geben.

Dreierlei vom Weihnachtsmarkt auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Noack am 01. Dezember 2015