

Mocca-Küchlein, Aprikosen-Ragout, Basilikum-Kresse-Creme

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

1 TL Instant-Espresso-Pulver	75 g gemahlene Mandeln	1 EL Kakao
1 Ei	2 EL Milch	25 g Rohrohrzucker
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	2 TL Butter	1 EL neutrales Pflanzenöl
1 Prise feines Salz		

Für das Ragout:

200 g Aprikosen	50 ml Weißwein	1 Vanilleschote
2 EL Zucker		

Für die Creme:

100 g Schmand	1 Kästchen Basilikumkresse	Puderzucker
---------------	----------------------------	-------------

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Küchlein zwei Cappuccino-Tassen mit Butter einfetten. Gemahlene Mandeln mit Backpulver, Kakao- und Espressopulver mischen. Ei mit Rohrohrzucker und Salz schaumig schlagen. Die Mandelmischung unterrühren und Öl mit Milch unter den Teig heben. Die Masse in beide Tassen verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Für das Ragout Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, die Hälfte des Vanillemarks und Aprikosen im Karamell schwenken, mit Weißwein ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Für die Creme die Hälfte der Basilikumkresse abschneiden, mit dem Schmand vermengen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Küchlein aus dem Ofen nehmen. Auf eine längliche Platte eine Tasse mit dem Mocca-Küchlein stellen, Aprikosenragout in einer Schale daneben anrichten. Auf jedes Küchlein 1 TL Basilikumschmand geben. Mit der übrigen Basilikumkresse garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Johann Lafer am 08. Juli 2016