

Schokoladen-Kuchen mit Ingwer und Himbeer-Sabayon

Für 4 Personen

Schokoladenkuchen:

0,5 Orange, unbehandelt	125 g Butter	60 g Puderzucker
5 Eier	110 g Zartbitterschokolade 70%	1 TL Ingwer, gemahlen
1 EL Ingwer, kandiert	0,5 Schote Vanille	100 g Mehl
4-6 Ingwertrüffel	Salz	

Schokoladensoße:

200 g Kuvertüre, dunkel	200 g Sahne	Ingwer, gemahlen
Kardamomsamen, gemahlen		

Himbeersabayon:

70 ml Prosecco	30 g Zucker	2 Eier
0,25 Blatt Gelatine	150 g Himbeermark	1 EL Granatapfelsirup, süß
0,5 Zitrone	1 EL Granatapfelkerne	

Anrichten:

200 g Himbeeren	Minzezweige	Ingwertrüffel
-----------------	-------------	---------------

Den Backofen auf 180 bis 200 Grad vorheizen.

Schokoladenkuchen:

Etwa eine Messerspitze Schale der Orange abreiben. Die Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Zwei Eigelbe und drei Eier nach und nach zugeben. In der Zwischenzeit die Schokolade in einer Schüssel auf dem Wasserbad schmelzen lassen, dabei soll sie nicht wärmer als 50 Grad werden. Die Schokolade mit den Gewürzen und dem klein gehackten Ingwer unter die Buttermasse rühren und das gesiebte Mehl unterheben. Die Masse in gebutterte und gezuckerte Förmchen dreiviertel voll füllen, je einen Ingwertrüffel hineindrücken und bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen. Die Schokoladenkuchen etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Schokoladensoße:

Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, über die Kuvertüre gießen und mit einem Schneebesen zu einer glatten Schokoladensoße verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Himbeersabayon:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Prosecco, Zucker und Eigelb zur Bindigkeit (75 bis 78 Grad) schaumig aufschlagen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und auf Eiswasser kalt rühren. Das Himbeermark zugeben und mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Die Sabayon in tiefe Teller verteilen, den Kuchen stürzen und in die Mitte setzen. Die Schokoladensoße darüber geben und mit frischen Himbeeren, Ingwertrüffeln und je einem Minzezweig garnieren.

Alfons Schuhbeck am 09. September 2011