

Gebratener Gewürz-Kuchen, Mango-Chili-Sorbet

Für vier Personen

Kuchen:

0,5 Orange, unbehandelt	0,5 Zitrone	240 g Zucker
4 Eier	1 Schote Vanille	0,5 TL Zimt, gemahlen
0,5 TL Fenchelkörner, gemahlen	100 g Butter, sehr weich	150 g Olivenöl, mild
50 ml Milch	220 g Mehl	25 g Kakaopulver
4 g Backpulver	Butter und Mehl	Zucker und Butter

Tränke und Fertigstellung:

0,5 l Wasser	1 EL Chai	150 ml Milch
Zucker	Zucker	Butter, braun

Sorbet:

0,5 – 1 Zitrone	150 ml Wasser	80 g Zucker
2 kg Mangos, reif, weich	1 TL Chiliflocken, mild	Puderzucker

Anrichten:

Himbeermark	Himbeeren	Feigen
Minzeblättchen		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Kuchen:

Einen Teelöffel Schale der Orange abreiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Zucker, Eier, Orangenabrieb, Vanillemark, Zimt und Fenchel mit dem Schneebesen einer Küchenmaschine schaumig aufschlagen. Nach und nach die Butter hineinrühren. Mit einem Stabmixer das Olivenöl mit Milch und Zitronensaft durchrühren und mit dem Schneebesen unter die Schaummasse rühren. Mehl, Kakao und Backpulver zusammen versieben und unter die Schaummasse heben. Drei Zentimeter hoch in ein gebuttertes und bemehltes Backblech füllen und im vorgeheizten Backofen circa 35 Minuten backen.

Tränke und Fertigstellung:

Das Wasser aufkochen, den Tee hinein geben, vom Herd nehmen, fünf bis sieben Minuten ziehen lassen, die Milch hinzufügen und durch ein Sieb gießen. Den Kuchen in Stücke schneiden, in Chai-latte tränken, in einem Gemisch aus Zucker und braunem Zucker wälzen und in einer Pfanne rundherum braten.

Sorbet:

Den Saft der Zitrone auspressen. Wasser und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Das Mangofleisch vom Kern schneiden und mit einem kleinen scharfen Messer schälen. Das Fleisch klein schneiden, mit dem Zuckersirup pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, gegebenenfalls noch etwas Puderzucker abschmecken und die Chiliflocken hinein streuen. Das Mangomark in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Mangosorbet in einen gefrierfesten, eisgekühlten Behälter füllen, mit Backpapier direkt bedecken und bis zum Servieren in das Tiefkühlfach stellen.

Anrichten:

Je ein oder zwei kleine Stückchen Kuchen auf Desserttellern anrichten, eine Nocke Mango-Chili-Sorbet daneben setzen und mit Himbeermark, Himbeeren, Feigen und Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. März 2012