

# Lebkuchen-Soufflé mit Altbier-Sabayon und Zwerg-Orangen

## Für vier Personen

### Für die Soufflés:

100 g Zartbitter-Schokolade (70%)	200 ml Milch	1 TL Lebkuchengewürz
50 g Butter	50 g Mehl	2 EL Schokoladen-Likör
4 Eier (Klasse M)	75 g Zucker	1 Prise Salz
30 g Butter	Zucker, für die Förmchen	

### Für die Zwergorangen:

250 g Kumquats	30 g Zucker	1 Sternanis
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Vanilleschote
150 ml Portwein, weiß	200 ml Weißwein	

### Für die Sabayon:

4 frische Eier (Klasse M)	80 g Zucker	100 ml Altbier
1 EL Kakaopulver	1 TL Spekulatiusgewürz	Minze

Für die Soufflés 30 Gramm Butter in einem Topf zerlassen, anschließend die Soufflé-Förmchen sorgfältig mit der Butter auspinseln und mit Zucker austreuen. Die Förmchen danach kühl stellen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft ist hier nicht geeignet). Die Schokolade in kleine Stücke hacken. Milch mit Lebkuchengewürz erhitzen. 50 Gramm Butter in einem kleinen Topf zerlassen, das Mehl dazugeben und anschwitzen. Die heiße Spekulatius-Gewürz-Milch nach und nach zur Mehlschwitze gießen, dabei zügig weiter rühren. In eine Schüssel umfüllen, den Schoko-Likör und die gehackte Schokolade zufügen. Alles glatt rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe zur Schokoladenmasse geben und glatt rühren (es sollten möglichst keine Klümpchen vorhanden sein!). Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam in zwei, drei Schritten unterheben. Nun die Soufflémasse bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen und in ein heißes Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 15 bis 18 Minuten backen. Die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden, dabei die Kerne entfernen. Eine halbe Vanilleschote und 30 Gramm Zucker in einem Topf karamellisieren und die Kumquats mit den Gewürzen darin anschwanken. Mit weißem Portwein ablöschen, den Weißwein angießen und sirupartig einkochen lassen. Das Ganze danach erkalten lassen, kurz vor dem Servieren die Gewürze entfernen. Für die Sabayon die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Altbier in einer großen Schlagschüssel verrühren. Die Schüssel auf das leicht siedende Wasserbad stellen und die Eigelbmischung dick-schaumig aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Die Masse noch zwei Minuten weiter schlagen, damit die Crème nicht stockt. Die Soufflés aus dem Ofen nehmen. Sabayon und Kumquats auf Tellern anrichten und das Soufflé darauf stürzen. Kakaopulver mit Spekulatiusgewürz mischen und das Soufflé damit bestäuben. Sofort servieren. Nach Belieben mit Minze garnieren.

Johann Lafer am 15. Dezember 2012