

# Lebkuchen-Brownie, Vanille-Kumquats, Portwein-Sabayon

**Für vier Portionen**

**Für den Lebkuchenbrownie:**

|                                |                      |                 |
|--------------------------------|----------------------|-----------------|
| 150 g Zartbitterschokolade     | 100 g Butter         | 3 Eier          |
| 2 EL Vanillezucker             | 1 EL Lebkuchengewürz | 1 Prise Salz    |
| 75 g Crème-fraîche             | 100 g Mehl           | 1 TL Backpulver |
| 100 g Haselnüsse, grob gehackt |                      |                 |

**Für die Vanillekumquats:**

|                 |             |                 |
|-----------------|-------------|-----------------|
| 200 g Kumquats  | 50 g Zucker | 1 Vanilleschote |
| 150 ml Weißwein |             |                 |

**Für die Portweinsabayon:**

|           |             |                       |
|-----------|-------------|-----------------------|
| 3 Eigelbe | 30 g Zucker | 50 ml weißer Portwein |
|-----------|-------------|-----------------------|

**Für das Anrichten:**

|       |             |
|-------|-------------|
| Minze | Puderzucker |
|-------|-------------|

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Lebkuchenbrownie die Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer Schüssel über heißem Wasserbad schmelzen lassen. Eier mit Vanillezucker, Lebkuchengewürz und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine circa fünf Minuten cremig-schaumig schlagen. Dann Crème-fraîche und flüssige Schokoladenbutter unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit den Haselnüssen unterheben. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (circa 20 x 30 cm) gießen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Danach die Kumquats waschen und in Scheiben schneiden. Große Kerne dabei entfernen. Kumquatscheiben in kochendem Wasser zweimal blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen. Zucker in einem Topf karamellisieren, Kumquats, Vanillemark und ausgekratzte Schote zugeben, mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Vanilleschote entfernen und das Kompott abkühlen lassen. Für die Portweinsabayon Eigelbe mit Zucker und Portwein in eine Schüssel geben und verrühren. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und dickschaumig aufschlagen. Sobald ein standfester Schaum entstanden ist, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch eine bis zwei Minuten weiter schlagen. Zum Anrichten die Brownies in Würfel schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die Vanillekumquats auf den Browniewürfeln verteilen und mit dem Sud tränken. Zuletzt die Sabayon darauf verteilen und mit Minzspitzen garnieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2014