

Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Mango-Ragout und Sorbet

Für zwölf Küchlein:

Für die Schokoladenküchlein:

9 Eier	135 g Mehl	335 g Zucker
250 ml Olivenöl	250 g dunkle Kuvertüre	frische Minze

Für das Mango-Sorbet:

500 g Mangopüree	500 g Passionsfruchtpüree	380 g Zucker
115 g Glukosesirup	920 ml Wasser	10 g Pektin

Für das Mango-Ragout:

1 reife Mango (gewürfelt)	4 Passionsfrüchte (ausgekratzt)	50 g Zucker
---------------------------	---------------------------------	-------------

Für die Schokoladenküchlein die Eier mit dem Zucker aufschlagen, das Olivenöl und die dunkle Kuvertüre in die Eimasse rühren. Das Mehl unterheben. Die Küchlein in Ringen mit Backpapier oder in gebutterten und gezuckerten Souffléförmchen füllen und bei 220 °C (Umluft) im vorgeheizten Ofen je nach Größe circa sechs bis zwölf Minuten backen.

Für das Mango-Passionsfrucht-Sorbet das Wasser und das Glukosesiruppulver vermischen und in einem großen Topf aufkochen. Den Zucker und das Pektin mischen und unter Rühren in das kochende Wasser geben. Kurz aufkochen lassen. Das Mango- und Passionsfruchtpüree unterrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Mango-Passionsfruchtragout den Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren lassen. Mit den Passionsfruchtkernen ablöschen und einkochen lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Mangowürfel dazugeben. Das Mangoragout mit der Hilfe eines Metallringes auf den Tellern kreisförmig anrichten. Das Schokoladenküchlein mittig draufsetzen. Das Sorbet in Nocken oder Passionsfruchthälften daneben setzen. Nach Belieben mit frischen Minzblättern dekorieren.

Cornelia Poletto am 22. April 2015