

Orangen-Eis mit warmen Schoko-Küchlein

Für 4 Personen

für das Eis	5 Orangen	1 Vanilleschote
2 EL Orangenlikör	500 g Sahne	8 Eier
200 g Zucker		

Schokoladenküchlein:

60 g Bitterkuvertüre	60 g Butter, zimmerwarm	4 Eier
60 g Zucker		

Orangen:

5 Orangen	1 EL Zucker	4 EL Butter
2 cl Orangenlikör		

Für die Förmchen:

Butter	
Zucker	Pudierzucker

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für das Orangen-Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Von den Orangen drei Teelöffel Orangenschale abreiben. Die Orangen hiernach halbieren und 500 Milliliter Saft auspressen. In einem Topf das Mark der Vanilleschote mit Orangensaft, -schale, Sahne und Orangenlikör verrühren. Das Ganze langsam aufkochen und vom Herd nehmen. Nun die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Zucker verrühren und unter ständigem Rühren in die heiße Orangenmasse gießen. So lange rühren, bis die Masse anfängt cremig dick zu werden. Anschließend durch ein Sieb in die Eismaschine füllen und zu einer schönen Eiscreme gefrieren lassen. Für die Schokoladenküchlein die Kuvertüre in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter unterrühren und die Eier trennen. Die Eidotter mit 40 Gramm Zucker in einer Schüssel über dem Wasserbad schaumig schlagen, bis die Masse lauwarm ist. Anschließend wieder kalt schlagen und die Schokobutter unterrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Förmchen fetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse zur Hälfte hineinfüllen und zehn Minuten im Backofen backen. Für die karamellisierten Orangen zwei Orangen schälen und filetieren. Aus den restlichen Orangen 250 Milliliter Saft auspressen. Den Zucker in der Pfanne zergehen lassen, mit dem Orangensaft ablöschen und den Orangenlikör zugeben. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Orangenfilets darin scharf von beiden Seiten anrösten und warm stellen. Das Ganze um die Hälfte einreduzieren und mit der restlichen Butter abbinden. Die fertigen Küchlein sofort auf Dessertteller stürzen und gemeinsam mit dem Orangen-Eis sowie den karamellisierten Orangen anrichten. Mit Pudierzucker bestäuben und servieren.

Horst Lichter am 27. Februar 2010