

Rezept

Schokocreame mit Kumquat-Ragout

Ein Rezept von Schokocreame mit Kumquat-Ragout, am 20.03.2023

Zutaten

200 ml Milch	100 g Sahne
100 g Bitter-Schokolade (mind. 70 % Kakao)	3 Eigelbe
2 EL Zucker	150 g Kumquats
1 kleines Stück frischer Ingwer (1-2 cm)	40 g Zucker
200 ml Orangensaft	1-2 EL Orangenlikör nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die Schokolade hacken und in der warmen Milch-Sahne-Mischung unter Rühren schmelzen. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel cremig schlagen. Die heiße Schokoladensahne unter Rühren nach und nach dazugießen.
2. Vier ofenfeste Portions-Auflaufförmchen oder hitzebeständige Tassen in die Fettpfanne des Backofens oder einen großen Topf stellen. So viel heißes Wasser angießen, dass die Förmchen zu zwei Dritteln ihrer Höhe im Wasser stehen. Die Schokoladenmischung in die Förmchen gießen. Topf oder Fettpfanne in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Schokoladencreme 30 Min. stocken lassen. Die Förmchen herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen für das Kumquat-Ragout die Früchte waschen und mit einer Nadel oder einem Metallspieß mehrmals einstechen. In kochendem Wasser 30 Sek. blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Früchte vierteln, dabei die Kerne entfernen.
4. Ingwer schälen und sehr klein würfeln. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit Orangensaft ablöschen. Den Ingwer dazugeben und alles aufkochen. Kumquats dazugeben und die Flüssigkeit offen 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Ragout nach Belieben mit Orangenlikör abschmecken. Das Kumquat-Ragout mit der Schokocreame in den Förmchen anrichten.