Lavaküchlein mit Orangensoße

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für acht Portionen):

Lavaküchlein
250 g Zartbitterschokolade
180 g Butter
4 Eier
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Prise Salz
100 g Mehl
Butter und Zucker zum Ausfetten
Puderzucker zum Bestäuben

Orangensoße
3 EL Zucker
1 Zimtstange
1-2 Nelken
2-3 Kardamomkapseln
1 Orange, unbehandelt
250 ml Orangensaft
1-2 EL Speisestärke

Zubereitung (35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):
Die Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier mit Zucker, Vanillinzucker und einer Prise Salz schaumig aufschlagen, dann die Schokoladenmischung einrühren und das gesiebte Mehl unterheben. Kleine Förmchen oder Kaffeetassen gründlich ausfetten und zuckern. Den Teig hineinfüllen und einige Stunden oder über Nacht durchkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren, Zucker mit Zimt, Nelken, Kardamom und Orangenabrieb in einen Topf geben und karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und den Zucker freikochen lassen, dann die Gewürze aus der Soße entfernen und sie mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.

Die Orange mit einem Messer schälen, bis der gesamte weiße Teil der Schale entfernt ist, dann die einzelnen Filets vorsichtig v-förmig heraustrennen und bereitstellen.

Die Lavaküchlein bei 220 Grad in den Ofen geben und etwa 11 bis 12 Minuten backen, sodass der Kern noch flüssig ist – sollte man eine durchgebackenere Variante bevorzugen, die Lavaküchlein entsprechend länger backen.

Vorsichtig auf Teller stürzen und mit Puderzucker bestäuben, zusammen mit Orangensauce und Orangenfilets servieren.

Nährwerte pro Portion: 558 kcal – 9 g Fett – 38 g Eiweiß – 46 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.