

Schokoladenfondant mit Orangensalat

Zutaten für 4 Portionen

Schokoladenfondant:

2 Stück	Eier
3 Stück	Eigelb
125 g	Zucker
125 g	weiche Butter
125 g	Schokolade 70%ige
1 Stück	Vanillestange
1 Eßl.	Honig
40 g	Mehl

Orangensalat:

6 Stück	Orangen
1	Zitronensaft
2 Eßl.	Zucker
½ Tl.	Mondamin
	Grand Marnier, Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Schokoladenfondant:

Butter mit der Schokolade auf einem Wasserbad schmelzen lassen. Eier, Zucker, Vanille, Honig mit dem Handrührgerät dick aufschlagen und mit der Schokoladenmischung vermengen. Zum Schluss das Mehl zufügen. Eine Kastenbackform mit Butter und Mehl ausstreichen und die Masse einfüllen.

Bei 170°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp: nach dem Backen mit Pergamentpapier bedecken und mit einem nassen Handtuch auskühlen lassen. So bleibt er feuchter.

Orangensalat:

Orangen mit einem Messer schälen und filetieren.

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit etwas Grand Marnier ablöschen.

Orangenfilets dazugeben und mit dem Mondamin abbinden.

zum Schluss mit etwas Pfeffer würzen.