



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 7. März 2013 – Tisch 3

Jakobsmuscheln auf Fenchelrahm

Lammnierstück in Kartoffelkruste

Moelleux au chocolat

Moelleux au chocolat

Für 4 Personen

Für das Kuchen:

100	g	Schokolade (70% Kakao)
110	g	Butter
100	g	Zucker
30	g	Mehl
3	Stk	Eier
1	Prise	Salz
3	Msp	Chilipulver

Butter und Zucker für die Formen

4 Keramikförmchen mit Butter einfetten und mit Zucker bestreuen. Die Förmchen dann etwa 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen und erst kurz vor der Verwendung heraus nehmen.

Die Schokolade grob hacken und mit Butter in einem Wasserbad schmelzen. Den Backofen auf 210°C Umluft vorheizen. Die Eier mit dem Zucker und der Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl einrühren und danach die flüssige Schoko-Butter-Masse unterheben. Zum Schluss noch das Chilipulver hinzufügen.

Die eisgekühlten Förmchen aus dem Gefrierschrank nehmen und die Masse gleichmäßig einfüllen. Die Schokoküchlein in etwa 10 Minuten auf mittlerer Einschubleiste backen.

Nach der Backzeit die Förmchen aus dem Ofen nehmen und noch heiß servieren

Für die Limettencreme:

2	Stk	Eier
1	Stk	Limette (Saft und fein geriebene Schale)
1	Stk	Zitrone (Saft und fein geriebene Schale)
1	EL	Limoncello
1,5	dl	Rahm
0,5	Pack	Vanillenzucker
0,5	EL	Zucker

Limettencreme:

Die Eigelbe mit dem Zucker über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis eine dickflüssige gelbe Masse entsteht und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen.

Den Limettensaft, den Zitronensaft, die Limettenschale, die Zitronenschale und den Limoncello unterrühren. Den Rahm steif schlagen und vorsichtig unter die Eimasse mischen, 1 Stunde kühl stellen.