

Schokoladen-Olivenöl-Küchlein mit Mango-Ragout und eigenem Sorbet

| Zutaten | für 12 Küchlein | | für das Sorbet |
|------------------------------|------------------|--------|---------------------|
| 9 | Eier | 250 g | Mangopüree |
| 135 g | Mehl | 250 g | Passionsfruchtpüree |
| 335 g | Zucker | 190 g | Zucker |
| 250 ml | Olivenöl | 60 g | Glukosesiruppulver |
| 250 g | dunkle Kuvertüre | 460 ml | Wasser |
| Frische Minze zum Dekorieren | | 5 g | Pektin |

für das Mango-Passionsfrucht-Sorbet

| | |
|------|-----------------|
| 2 | Mango |
| 4 | Passionsfrüchte |
| 50 g | Zucker |

Zubereitung

- **Für das Sorbet** das Wasser und das Glukosesiruppulver vermischen und in einem großen Topf aufkochen.
- Den Zucker und das Pektin mischen und unter Rühren in das kochende Wasser geben.
- Kurz aufkochen lassen.
- Das Mango und Passionsfruchtpüree unterrühren und in der Eismaschine gefrieren lassen.
- **Für die Schokoladenküchlein** die Kuvertüre klein hacken und im Schlagkessel über einem Wasserbad schmelzen lassen.
- Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine ca.5 Minuten cremig, weißlich aufschlagen.
- Das Olivenöl und die Schokolade in die Eiermasse rühren.
- Das Mehl unterheben.
- Die Küchlein in Ringen oder in gebutterten und gezuckerten Soufflé-Förmchen füllen.
- Bei 220°C Umluft im vorgeheizten Ofen je nach Größe circa 6 – 12 Minuten backen.
- **Für das Mango-Passionsfrucht-Ragout** die Mango schälen, vom Kern abschneiden und in feine Würfel schneiden.
- Die Passionsfrüchte quer halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben.
- Den Zucker in einem Topf hellgelb karamellisieren lassen.
- Mit den Passionsfruchtkernen ablöschen und einkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Die Mangowürfel dazugeben.
- **Für das Anrichten** das Mango-Ragout mit Hilfe eines Metallringes auf den Tellern kreisförmig anrichten.
- Die Schokoladenküchlein mittig daraufsetzen.
- Das Sorbet in Nocken oder Passionsfruchthälften daneben setzen.