

Flüssiger Kuchen von bitterer Schokolade und Olivenöl mit Szechuan-Pfeffer & Earl-Grey-Jus

(ca. 5 Portionen)



Zutaten:

- weiche Butter
- 200 g bittere Schokolade (70%, z.B. Cluizel oder Valrhona)
- 180 ml Olivenöl (mit wenig Säure, nicht zu jung, eventuell aus Kreta)
- 70 g Mehl
- 70 g heller Rohrzucker
- 1 gehäufte TL Szechuanpfeffer
- 3 Eier
- 1 Eigelb

- 125 g heller Rohrzucker
- 250 ml Wasser
- 15 g Earl Grey
- 60 ml flüssige Sahne
- 30 g kalte Butter

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 °C vorheizen. 5 Förmchen aus Steingut (8 cm Durchmesser, mindestens 5 cm Höhe) sehr gut und dick ausbuttern. Das muss mit großer Sorgfalt geschehen, vor allem am Boden der Formen, da sich der Kuchen sonst nicht löst.

Schokolade und Olivenöl bei kleiner Hitze schmelzen lassen. In einer kleinen Schüssel Mehl, Zucker und Szechuanpfeffer miteinander vermischen. Geschmolzene Schokolade und Olivenöl zugeben und damit vermengen, ohne die Masse zu stark oder gar schaumig zu rühren. Die Eier aufschlagen und ebenfalls unterrühren.

Die Masse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen. In den vorgeheizten Ofen schieben und exakt 6 Minuten backen. Die Kuchen aus dem Ofen nehmen und mindestens 1 Minute ruhen lassen.

In einem kleinen Topf den Zucker karamellisieren lassen, in dem man in das heiße Töpfchen nach und nach den Zucker einstreut und nicht zu hell röstet. Zum Umrühren benutzt man am besten einen Holzlöffel. Wenn die ganze Zuckermenge braun geröstet ist und keine Kristalle mehr aufweist, mit dem Wasser ablöschen. Dabei ist äußerste Vorsicht geboten, da beim Ablöschen sehr heißer Dampf aufsteigt und Verbrennungsgefahr besteht. Den Karamell auf die Hälfte einkochen. Den Earl Grey einstreuen und 4 Minuten in dem heißen Karamell ziehen lassen. Durch ein Sieb abgießen und 1 Esslöffel der gequollenen Teeblätter als Einlage zurückbehalten. Die Sahne zugeben und etwa 3 Minuten kochen lassen. Vom Herd nehmen und die zurückbehaltenen Teeblätter wieder unterrühren. Vor dem Anrichten den Earl-Grey-Karamellfond kurz aufkochen und die kalte Butter mit einem Mixstab untermixen.

Zum Anrichten, die Kuchen auf Teller stürzen, mit dem Earl-Grey-Jus umgießen und sofort servieren.