



Oliven-Schokoladen-Pudding mit Laphroaig-Orangen-Eis

Für den Oliven-Schokoladen-Pudding:

125 g Butter
125 g Bitterschokolade, gerieben
oder gehackt
2 Eier
2 Eigelbe
60 g Zucker
40 g Mehl
2 EL schwarze Oliven, entkernt
und fein gehackt

Für das Laphroaig-Orangen-Eis:

125 g Milch, 125 g Sahne
60 g Zucker, 60 g Eigelb
160 g Orangenfilets
20 g Grand Marnier, 30 ml Glukosesi-
rup (alternativ: dünnflüssiger Honig)
1–2 EL Laphroaig (Single Malt Whisky)

Zum Garnieren:

Orangenfilets, Minzeblättchen

★ Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Butter mit der Bitterschokolade vorsichtig erhitzen, bis alles schön geschmolzen ist. Eier mit Eigelben und Zucker schaumig schlagen, unter die Schokoladenmasse heben und zum Schluss das Mehl und die gehackten Oliven unterrühren. Die Masse in Puddingförmchen füllen und in ein kochendes Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen.

★ Für das Laphroaig-Orangen-Eis die Milch mit der Sahne und der Hälfte des Zuckers aufkochen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel über heißem Wasserdampf schaumig schlagen. Nach und nach die heiße Milch-Sahne-Mischung dazugeben und die Masseiterrühren, bis sie leicht bindet (zur Rose abziehen, siehe Hinweis Seite 43). Danach die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masseiterrühren, bis sie kalt ist.

★ Die Orangenfilets mit Grand Marnier und Glukosesirup grob mixen und unter die Grundmasse rühren, mit Laphroaig nach Geschmack aromatisieren. In der Eismaschine oder im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

★ Zum Servieren den Pudding auf Teller stürzen und mit zwei Löffeln aus dem Orangeneis je zwei schöne Nocken formen und danebengeben. Nach Belieben mit Orangenfilets und Minzeblättchen garnieren und servieren.