



Gebackene Schokolade mit Haselnüssen und Orangenöl

Kühl stellen: ca. 12 Std. oder über Nacht | Backen: ca. 10 Min. | Ziehen lassen: ca. 2 Std.
Für eine ofenfeste Form von ca. 20 cm Ø

125 g dunkle Schokolade
(z. B. 64% Madagascar Couverture von Felchlin), in kleinen Stücken

75 g Butter, in Würfeln

1 grosses Ei

1 Eigelb

30 g Zucker

2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl

1 Bio-Orange, nur ½ abgeriebene Schale

1 TL Koriandersamen

½ TL schwarze Pfefferkörner
(z. B. Kampot)

¼ Zimtstange

½ Sternanis

4 Kardamomkapseln

½ TL Zucker

20 g geschälte Haselnüsse, geröstet, grob gehackt

4 EL Crème fraîche

wenig Puderzucker

wenig grobkörniges Meersalz
(z. B. Maldon Sea Salt)

1. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
2. **Ganache:** Schokolade und Butter in einer dünnwandigen Schüssel über das nur leicht siedende Wasserbad hängen, sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade und Butter schmelzen, ab und zu rühren, bis die Masse glänzt. Herausnehmen, auskühlen.
3. Ei, Eigelb und Zucker mit dem Handrührgerät ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist, Eimasse mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Schokolade ziehen, in die Form füllen.
4. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Die Oberfläche soll einen milchigen Schimmer haben, die Creme soll in der Mitte noch nicht fest sein. Herausnehmen, abkühlen, zugedeckt über Nacht kühl stellen.
5. Öl und Orangenschale verrühren, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. ziehen lassen. Ganache aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls 2 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

6. Koriander und alle Zutaten bis und mit Kardamom in einer Bratpfanne ca. 3 Min. rösten, bis die Gewürze aromatisch duften. Im Cutter oder Mörser ganz fein zerkleinern, Zucker und Nüsse daruntermischen.
7. **Anrichten:** Nüsse streifenförmig auf Teller streuen, mit zwei Esslöffeln Nocken aus der Ganache formen, Löffel dabei zwischendurch in heisses Wasser tauchen, schräg auf die Nüsse setzen, je 1 EL Crème fraîche danebensetzen, mit wenig Puderzucker bestäuben, Ganache und Crème fraîche mit Orangenöl beträufeln. Ein paar Salzflocken auf die Ganache streuen.