

@Work'S BBQ's Rezepte der 1. Cloppenburger Grillmeisterschaft

Nachspeise

Lava Cake auf Erdbeer-Passionsfrucht Spiegel mit Bacon-Chili Crunch

Zutaten:

200 g Zartbitter Schokolade
120 g Butter
4 Eier
100 g Zucker
Mark aus einer halben Vanille Schote
1 Prise Fleur de Sel oder normales Salz
80 g Mehl
Kinderschokolade
Eine Packung Bacon
Chilifäden

Für den Erdbeer-Passionsfrucht Spiegel:

500 g frische Erdbeeren
1 Passionsfrucht
1 Limette
etwas Honig

Für die Dekoration:

Joghurt
Johannisbeeren



Butter in einem Topf erhitzen, Kuvertüre grob hacken und zu der geschmolzenen Butter geben, unter gelegentlichem rühren auflösen. Förmchen mit Butter einstreichen.

Eier, Zucker und Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Butter- Mix zugeben und verrühren, zum Schluss das Mehl untermischen. Den Teig auf die Förmchen verteilen, jeweils 2-4 Stücke Kinderschokolade in die Mitte drücken und bei indirekter Hitze ca. 15 Minuten backen lassen.

Bacon knusprig anbraten und auf einem Küchenpapier zur Seite stellen.

Die Erdbeeren vom Grün befreien und grob zerkleinern, etwas von den Erdbeerstückchen zur Seite legen, diese dürfen nicht mit püriert werden. Das innere der halben Passionsfrucht, Limettensaft, sowie Honig und die Erdbeeren mit dem Honig zusammen pürieren. Die Erdbeerstücke wieder hinzufügen. Den Teller bereits mit einem Erdbeer-Passionsfrucht Spiegel und dem Joghurt dekorieren, wer mag kann zudem Johannisbeeren reichen.

Jetzt vorsichtig den Lava Cake aus dem Grill nehmen, die Förmchen lösen und den Lava Cake auf Teller drapieren, anschließend noch etwas von dem Erdbeer-Passionsfrucht Spiegel auf dem Lava Cake träufeln und den Bacon darüber zerbröseln, jetzt etwas von den Chilifäden als Topping verwenden.

Guten Appetit!