

## Moelleux au chocolat – samtweiches Schokoladegebäck

Zutaten für 5 Formen

### Schokoladenmasse

3	Stk	frische Eier vom Bauernhof
100	g	Kristallzucker
75	g	Die Butter
75	g	Maracaibo Couverture
40	g	Weissmehl

### Ganache für Kugeln

75	g	Maracaibo Couverture
20	g	Vollrahm

### Vorbereitung

Am Vortag Ganache herstellen. Den Rahm aufkochen und zu dem Couverte leeren. Vorsichtig verrühren bis sich die ganze Couverture aufgelöst hat und kühl stellen.

Nach einigen Stunden 5 gleichmässige Kugeln formen. Diese Kugeln im Kühlschrank kühl stellen.

10 Förkli mit 5 cm Durchmesser mit Streifen aus Pergamentpapier um 2cm erhöhen und auf einem Blech mit Pergament Papier bereit halten.

### Zubereitung

Butter und Couverture für die Masse im Mikrowellengerät auf kleiner Stufe einige Sekunden erwärmen und vermischen.

Die frischen Eier mit dem Kristallzucker schaumig schlagen bis sich das Volumen der Masse mindestens verdoppelt hat.

Couverture und Butter vorsichtig darunter ziehen.

Das gesiebte Mehr dazu geben und leicht vermischen ohne die Luftigkeit der Masser zu zerstören.

Die Masse mit einem Spritzsack in die Formen geben und je eine Canachekugel eindrücken.

Die Formen nun tiefkühlen.

### Fertigstellung

Moelleux bei 170°C ca. 17 Minuten backen.

Achten sie darauf, dass im Umluftofen die einzelnen Formen nicht zu nah neben einander stehen, da sich so die Hitze staut und die 'Moelleux' in der Mitte nicht backen.

## Rezept Geschichte – **moelleux au chocolat** – wachswweiches Schokoladegebäck

Kochen ist pure Leidenschaft. Es gibt etliche Kochbücher, die sich diesem Thema widmen. Ein Kochbuch von Elfy Casty 'Mit einer Prise Leidenschaft' zeigt ansatzweise, was es heisst, Kochen mit Leidenschaft auszuüben. Ein wunderbares Werk.

Kochen zu lernen, den Beruf des Kochs zu erlernen, oder den Beruf als Koch und Gastwirt zu leben und zu zelebrieren funktioniert nur, wenn es mit grosser Leidenschaft einher geht. Mit Leiden etwas schaffen, erschaffen, dranbleiben, auch wenn es manchmal einfach weh tut. Ich weiss eigentlich bis heute nicht, ob ich selber Koch lernen wollte. Es war damals nicht meine Entscheidung.

Noch genau erinnere mich an einen Tag, als ich aus der Schule nach Hause kam. Ich war gerade mal elf Jahre alt, in der fünften Primarklasse. Wie immer eigentlich, doch total anders. Damals war es noch üblich, dass sich nachmittags vor allem Männer aus dem Dorf und der Gegend im Gasthof versammelten, um einen tüchtigen Jass zu klopfen. Natürlich flossen dabei auch die Halbliter und das Bier. Es war laut, nicht immer lustig, aber meistens friedlich.

An so einem Nachmittag kam ich also nach Hause und mein Vater war in einer Jassrunde am ersten Tisch beschäftigt. Er klopfte gerade die letzte Karte auf den Tisch und sagte: 'Das wäre dann der Match!' Ich grüsste freundlich – wie man das von einem Wirtekind erwartet – und wollte mich gerade abwenden, als ich ihn sagen hörte: 'Das ist unser Hansruedi, er wird einmal mein Nachfolger hier und er wird Koch lernen!'

Ich erinnere mich genau, eben, dass ich damals in der fünften Klasse in der Primarschule bei Lehrer Geiger war und sehe noch genau diese Situation vor mir. Ich würde also Koch lernen. Alles klar! In der Sekundarschule war ich nicht sehr motiviert. Der Klassenlehrer schimpfte oft mit mir, dass ich ein fauler Kerl sei und dass ich viel mehr können würde... Doch ich würde Koch lernen. 'Nein, an die Kanti könntest du!' herrschte er mich an. Ja, aber das war nicht der Plan! Mein Vater suchte eine Lehrstelle für mich, er organisierte die Schnupperlehre und alles lief nach Plan.

Heute bin ich mit Leidenschaft dran. Ich liebe es, jeden Tag ins Rias zu fahren, meine Gäste zu verwöhnen und mit meinem Team zu arbeiten. Ich habe hier Freude und Freunde gewonnen. Mit Leidenschaft haben wir auch das Rezept für diese 'Moelleux' entwickelt, ein samtweiches Schokoladegebäck, das innen noch flüssig ist.

Ich wünsche gutes Gelingen!