

Rezeptanhang

Gebackene Papaya mit fruchtigem Kokos-Chili-Eis

ZUTATEN / 4 PERSONEN

FÜR DAS KOKOS-CHILI-EIS

300 ml Sahne
150 ml Kokosmilch
40 g Mangopüree
65 g Kristallzucker
1 EL frische rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
2 EL Kokosflocken
5 Eigelb

FÜR DIE GEBACKENE PAPAYA

250 g Weizenmehl Type 405
1 Ei
1 EL Zucker
250 ml kalte Vollmilch
3 EL Wasser
3 Eiswürfel
800 ml neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
1 Papaya

ZUBEREITUNG

Kokos-Chili-Eis

- 1 Die Sahne, die Vollmilch, das Mangopüree, die gehackte Chilischote und die Kokosflocken in einen Topf geben und die Flüssigkeit zum Kochen bringen.
- 2 Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Kristallzucker glatt rühren. Die heiße Sahnemischung vorsichtig darüber gießen und verrühren. Die Masse zurück in den Topf geben und bei geringer Temperatur und unter ständigem Rühren zur Rose abziehen (80 °C). Vorsicht: Die Masse darf keinesfalls kochen, sonst gibt es Rührei! 3 Die Kokos-Sahne-Creme sofort in eine Glas- oder Metallschüssel füllen. Diese am besten auf ein Eiswürfelbad stellen und die Creme rasch abkühlen lassen. Anschließend mindestens 6 Stunden (je länger, desto besser) in den Kühlschrank stellen.
- 4 Die gut gekühlte Eismasse vor dem Anrichten in eine Eismaschine geben und zu cremigem Eis gefrieren.

Gebackene Papaya

- 1 Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben. Das Ei, den Zucker, die Vollmilch, das Wasser und die Eiswürfel zugeben und alles mit dem Schneebesen zu einem cremigen Ausbackteig verrühren.
- 2 Das Pflanzenöl in einem Wok oder in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen.
- 3 Die Papaya schälen, die Kerne entfernen und in Spalten schneiden, nacheinander in den Ausbackteig legen und mehrmals darin wenden, damit sie vollständig mit Teig umschlossen sind.
- 4 Die Papaya-Spalten nacheinander in das heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Die frittierte Papaya mit einem Schaumlöffel aus dem Topf und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann heiß anrichten.

Anrichten

Je 4 frisch gebackene Papayaspalten auf 4 Teller geben. Je eine große Kugel fruchtiges Kokos-Chili-Eis danebensetzen und gleich servieren

Cremiges Mangosorbet mit Passionsfrucht-Bananen

ZUTATEN/ 4 PERSONEN

FÜR DAS MANGOSORBET

- 400 g frisches Mangofruchtfleisch
- 5 EL Kristallzucker
- 2 gehäufte TL Vanillezucker
- 1 Vanilleschote Saft und Abrieb von 1 Bio-Limette

FÜR DIE PASSIONSFRUCHTBANANEN

- 50 g Kristallzucker
- 150 ml Passionsfrucht- oder Maracujasaft
- 1 Vanilleschote
- 1 /2 TL Speisestärke
- 3 Bananen

ZUM ANRICHTEN

- 4 frische Minzespitzen nach Belieben

ZUBEREITUNG

Mangosorbet

- 1 Das Mangofruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Mangowürfel mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einen Topf geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Die leeren Schoten und das Vanillemark in den Topf geben. Die Flüssigkeit kurz aufkochen. Die leeren Vanilleschoten wieder herausnehmen.
- 2 Das Mangogemisch mit dem Stabmixer gut pürieren. Das Mangopüree durch ein feines Sieb streichen. Das Mangopüree mit dem Limettenabrieb und -saft abschmecken. Anschließend abkühlen lassen und kalt stellen. Das Mangopüree vor dem Anrichten in der Eismaschine zu cremigem Mangosorbet gefrieren.

Passionsfrucht-Bananen

- 1 Den Kristallzucker in eine beschichtete Pfanne streuen und vorsichtig schmelzen lassen. Von dem Passionsfruchtsaft 2 EL abnehmen und beiseitestellen. Mit dem restlichen Passionsfruchtsaft den Karamell ablöschen.
- 2 Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Das Vanillemark in den Karamell rühren.
- 3 Den restlichen Passionsfruchtsaft (2 EL) mit der Speisestärke glatt rühren. Die angerührte Speisestärke in den kochenden Passionsfruchtsaft rühren und die Sauce damit binden.
- 4 Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Nochmals kurz aufkochen und sofort anrichten.

Anrichten

- Die Passionsfrucht-Bananen auf 4 Teller verteilen. Je eine Nocke cremiges Mangosorbet dazugeben. Nach Belieben mit je 1 Minzespitze garnieren.

Chia-Creme mit gegrillter Ananas und Minz-Pesto

ZUTATEN/ 4 PERSONEN

FÜR DIE CHIA-CREME

600 ml Mandelmilch
100 g Chia-Samen
4 EL Agaven- oder Ahornsirup
1 Vanilleschote

FÜR DIE GEGRILLTE ANANAS

1/4 reife, aromatische Ananas

FÜR DAS MINZ-PESTO

100 ml Agaven- oder Ahornsirup
50 ml Wasser
30 g blanchierte Mandelkerne
10 zweige frische Minze

ZUM FERTIGSTELLEN

ein Handvoll Weintrauben (kernlos)

ZUBEREITUNG

Chiacreme

Die Mandelmilch, die Chia-Samen und den Agavensirup in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote mit einem spitzen Messer der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und zu der Chia-Mischung geben. Alles gut verrühren und mindestens 45 Minuten (am besten über Nacht) im Kühlschrank quellen lassen.

Minz-Pesto

1 Den Agavensirup und das Wasser in einen hohen Mixbecher geben und kurz mit einem Stabmixer durchmischen. Die Mandelkerne zugeben.
2 Die Minzezweige waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Blätter ebenfalls zugeben und alles mit dem Stabmixer zu einem süßen Minz-Pesto mixen.

Gegrillte Ananas

1 Die Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und das Ananasfruchtfleisch in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
2 Eine Grillpfanne gut vorheizen. Die Ananasscheiben darin ohne Fettzugabe beidseitig kurz und scharf grillen.

Fertigstellen

Die Chia-Creme aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Schneebesen kurz aufschlagen. Die Weintrauben waschen, halbieren und vorsichtig unter die Creme mengen.

Anrichten

Die Chia-Creme auf 4 Glasschalen oder Gläser verteilen. Die gegrillten Ananasscheiben in die Creme stecken und mit etwas süßem Minz-Pesto garnieren.