

Dessert

Exotisches Früchteragout, Sauce Creole, Kokos-Schokoladeneis

Zutaten:

0.2 St. Ananas
0.2 St. Papaya
0.5 St. Mango keine Flugware
1 St. Passionsfrucht
1 St. Banane
100 ml Passionsfruchtsaft
50 ml Rum, braun
0.2 St. Vanilleschote
200 ml Kokospüree
100 ml Sahne
0.1 Bund Minze
5 St. Eigelb
210 g Zucker
20 g Kokosraspeln
100 g Schokolade Milkschokolade

Zubereitung:

Kokosraspeln im Ofen bei 150°C hellgolden rösten. Sahne, Kokoscreme, 80g Zucker aufkochen, mit dem Eigelb vermischen und auf 83°C erhitzen ("Zur Rose abziehen" nennt man das in der Fachsprache). Nun die Schokolade einmischen. Abkühlen lassen und in der Eismaschine gefrieren. Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Rum und Saft ablöschen. Das ausgekratzte Fruchtfleisch der Passionsfrucht, die Banane in Stücken sowie die ausgekratzte Vanilleschote mit Mark dazugeben und kurz kochen lassen. Nun Mixen und durch ein Sieb passieren. Ananas, Papaya und Mango schälen und vom Strunk befreien. In feine Würfel schneiden. Minze fein schneiden. Früchte mit Limettensaft, -abrieb und Minze vermischen. Früchte mit Kokoseis und Sauce anrichten und mit Kokosstreuseln bestreuen, servieren.