

Kokosmilch-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout

Für zwei Personen

Für die Kokosmilch-Panna-Cotta:

200 g Kokosmilch	200 g Sahne	1 Orange
1 EL Vanillezucker	50 g brauner Zucker	1 EL Gelatine-Pulver

Für das Ananas-Ragout:

$\frac{1}{2}$ Ananas	3 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ rote Chili
2 EL brauner Rum	2 EL Granatapfelkerne	1 TL Honig

1 Prise feines Salz

Für die Garnitur:

30 g Kokoschips

Für die Kokosmilch-Panna-Cotta:

Zur Kokosmilch die Hälfte der Sahne, Abrieb von Orange zufügen, abschmecken. Zucker im Topf schmelzen, 2 Orangenscheiben darin karamellisieren, zwei Puddingformen damit auslegen.

Gelatine auflösen und in die Kokosmilch rühren, den Rest Sahne steif schlagen und unter die Masse heben, in die Puddingformen gießen und im Kühlschrank erstarren lassen.

Für das Ananas-Ragout:

Ananas schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Chilischote sehr fein in Streifchen schneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Ananas dazugeben, mit Rum aromatisieren, Granatapfelkerne hinzufügen, mit Honig und einer Prise Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kokosmilch-Panna-Cotta mit Ananas-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 29. April 2018