

# Vanille-Soufflé, Kokos-Eis, Apfel-Carpaccio, Piña Colada

**Für zwei Personen**

**Für das Vanille-Soufflé:**

|                  |              |                  |
|------------------|--------------|------------------|
| 150 g Babyspinat | 250 ml Milch | 2 Vanilleschoten |
| 50 g Butter      | 50 g Mehl    | 5 Eier           |
| 70 g Zucker      | 1 Prise Salz |                  |

**Für das Kokos-Eis:**

|                   |                             |                   |
|-------------------|-----------------------------|-------------------|
| 250 ml Kokosmilch | 100 g griech. Joghurt (10%) | 100 g Sahne       |
| 70 g Kokosflocken | 6 EL Aktivkohlepulver       | 1,5 EL Ahornsirup |
| 1 EL Zucker       | 1 Prise Salz                |                   |

**Für das Apfelparpaccio:**

|                  |                           |                       |
|------------------|---------------------------|-----------------------|
| 2 Äpfel          | 20 g Vollmilch Schokolade | 20 g weiße Schokolade |
| 20 g Pinienkerne | 20 Walnüsse               | 150 ml Rotwein        |
| 150 ml Portwein  | 2 EL Zucker               |                       |

**Für den Pina-Colada-Shot:**

|                  |                   |                    |
|------------------|-------------------|--------------------|
| 80 ml Ananassaft | 40 ml Kokossirup  | 20 ml Zitronensaft |
| 20 ml Sahne      | 30 ml braunen Rum | 30 ml weißen Rum   |
| 20 ml Curacao    |                   |                    |

**Für das Vanille-Soufflé:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Milch und eine halbe Vanilleschote aufkochen lassen. Die Schote entfernen. Eier trennen. Butter schmelzen, das Mehl hinzufügen und mit vier Eigelb und einem Eiweiß zu einem glatten Teig verrühren. Mit der heißen Vanillemilch auffüllen und gut verrühren.

Den Spinat in einer Schüssel ganz fein pürieren. Die restlichen 4 Eiweiß mit dem Zucker und Salz zu Eischnee schlagen und dann mit dem Spinat vorsichtig unter die Masse heben. Souffléförmchen oder Tassen ausbuttern und auszuckern. Den Teig in die Tassen füllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.

**Für das Kokos-Eis:**

Joghurt mit der Kokosmilch, Salz, Zucker, Ahornsirup, Aktivkohle und den Kokosflocken glatrühren. Die Sahne cremig, aber noch nicht ganz steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine füllen und ca. 20 Minuten cremig gefrieren lassen.

**Für das Apfelparpaccio:**

Äpfel waschen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und in sehr feine Spalten hobeln. Rotwein und Portwein mit etwas Zucker in einem Topf kurz aufkochen lassen. Apfelscheiben hineingeben und noch einmal kurz aufkochen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Scheiben noch etwa 10 Minuten leicht ziehen lassen. Die Apfelscheiben aus dem Topf nehmen und trocken tupfen. Den Teller damit fächerartig auslegen.

Pinienkerne und Walnüsse in einer Pfanne erhitzen und von allen Seiten goldbraun anbraten. Die Schokolade raspeln und zusammen mit den Pinienkernen über die Apfelscheiben streuen.

**Für den Pina-Colada-Shot:**

Ananassaft, Cream of Coconut, beide Rumsorten, Sahne und Zitronensaft in den Mixer geben und das ganze ca. 25 Sekunden gut mixen. Am Ende den Curacao mit einer Spritze dazugeben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 20. November 2019