

Ananas-Carpaccio mit Krapfen und Limetten-Creme

Für 4 Personen

Für das Carpaccio:

1/2 reife Ananas 2 EL brauner Zucker Saft und Schale von 1 Limette
4 EL Maracuja-Saft

Für die Krapfen:

10 g Butter 10 g frische Hefe 80 ml Milch
150 g Mehl 1 EL Zucker 1 Eigelb
Mark von 1 Vanilleschote 1 Prise Salz 1 TL Rum
500 g Fett

Für die Limettencreme:

2 Stiele Zitronengras 3 Bio- Limetten 30 g Butter
2 Eier 4 Eigelb 60 g Zucker

Ananas schälen und in etwa 1 mm dicke Scheiben schneiden. Zucker, Limettensaft und -schale und Maracuja-Saft verrühren. Ananasscheiben darin mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Krapfen:

Butter zerlassen. Hefe und lauwarme Milch verrühren. Mehl und Zucker in eine Schüssel geben. Hefemilch, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillemark, Salz und Rum nach und nach zur Mehl-Zuckermischung geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 15 Minuten gehen lassen. Den Teig nochmals kneten. Mit zwei leicht bemehlten Esslöffeln etwa 8 Nocken aus dem Teig stechen. Die Nocken auf mit Mehl bestäubtes Backpapier geben und weitere 15 Minuten gehen lassen.

Für die Limettencreme:

Zitronengras Vom Zitronengras die äußeren harten Blätter entfernen. Zitronengras halbieren und fein schneiden. 2 Limetten halbieren und den Saft auspressen. Übrige Limette heiß abspülen, trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale fein abreiben.

Für die Krapfen Fett in einem großen Topf oder Fritteuse auf ca.170 Grad erhitzen. Krapfen darin, zunächst offen von allen Seiten goldbraun backen. Anschließend bei geschlossenem Topf weitere 1-2 Minuten backen. Krapfen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Limettencreme:

Butter schmelzen. Eier, Eigelbe, Zucker, Limettensaft und Zitronengras in eine Schale geben. Über einem heißen Wasserbad cremig schlagen. Dabei die Butter unterrühren. Limettencreme durch ein Sieb passieren. Limettenschale unterrühren. Ananas aus der Marinade nehmen und etwas abtropfen lassen. Ananas auf zwei Tellern gleichmäßig verteilen. Je zwei Krapfen in die Mitte der Ananas setzen. Krapfen mit zwei Gabeln öffnen. Mit Limettencreme und übriger Marinade anrichten.

Jörg Sackmann 06. November 2012