

Papaya mit fruchtigem Kokos-Chili-Eis

Für 4 Personen

Für das Eis:

300 ml Sahne	150 ml Kokosmilch	40 g Mangopüree
65 g Kristallzucker	1 EL rote Chilischote	2 EL Kokosflocken
5 Eigelb		

Für die Papaya:

250 g Weizenmehl (405)	1 Ei	1 EL Zucker
250 ml kalte Vollmilch	3 EL Wasser	3 Eiswürfel
800 ml neutrales Pflanzenöl	1 Papaya	

Kokos-Chili-Eis:

Die Sahne, die Vollmilch, das Mangopüree, die gehackte Chilischote und die Kokosflocken in einen Topf geben und die Flüssigkeit zum Kochen bringen.

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!

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.

Die gut gekühlte Eismasse vor dem Anrichten in eine Eismaschine geben und zu cremigem Eis gefrieren.

Gebackene Papaya:

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.

Das Pflanzenöl in einem Wok oder in einem großen Topf auf 180 °C erhitzen.

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.

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

Christian Henze am 20. April 2018