

Piña-Colada-Eis mit Ananas-Espuma

Für vier Personen

Für das Eis:	80 g Kokosmilch	25 g Läuterzucker
0,2 g Xanthan	4 Plastikkugeln 5cm	Stickstoff
Schutzhandschuhe	Schutzbrille	
Für das Ananas-Espuma:	200 g Ananassaft	120 g Sahne
12 g Kokoslikör	$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	1,5 Blatt Gelatine
Für das Weiße-Schoko-Malto:	25 g weiße Schokolade	25 g Maltodextrin
Für das Ananasragout:	50 g Ananaswürfel	15 g Palmzucker
5 g weißer Portwein	5 g Sherry	35 g Kokosmilch
Stärke		
Für die Mascarponecreme:	30 g Mascarpone	3 g Läuterzucker
$\frac{1}{4}$ Vanilleschote	Zitronenabrieb	Kakaobutter-Spray, weiß
Himbeeren, Minzeblätter		

Für das Eis: Die Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Xanthan zu einer homogenen Masse vermengen.

Jeweils 25 g von der Masse in die Plastikkugel geben, verschließen und durchschütteln, damit sich die Masse gleichmäßig verteilt. Die Kugel in den Stickstoff geben und die Masse unter ständiger Bewegung der Kugel im Stickstoff gefrieren lassen. Dabei nie mit bloßen Händen in den Stickstoff greifen – unbedingt Schutzhandschuhe und -brille tragen! Nach ungefähr einer Minute die Kugel herausnehmen, unter laufendes Wasser halten und die Plastikkugel vorsichtig öffnen, um die Kokoskugel herauszulösen. Die Kugel im Tiefkühlfach aufbewahren.

Alternativ können die Kugeln auch in das Gefrierfach gegeben (anstatt Stickstoff) und unter regelmäßigem Wenden gefroren werden.

Für das Ananas-Espuma: Die Gelatine in Eiswasser aufweichen, herausnehmen, ausdrücken und in einem Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird.

Alle anderen Zutaten hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen und nur das Mark verwenden. Das Ganze vermengen und in eine Espumafflasche geben. Zwei Sahnekapseln aufdrehen und die Flasche kalt stellen.

Für das Weiße-Schoko-Malto: Die Schokolade schmelzen und in das Maltodextrinpulver einarbeiten. Kalt stellen.

Für das Ananasragout: Den Palmzucker mit einem Schuss Wasser karamellisieren. Mit dem Portwein, Sherry und der Kokosmilch ablöschen. Etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren. Den kochenden Fond mit etwas angerührter Stärke abbinden und einmal richtig durchkochen lassen. Den heißen abgebundenen Fond über die Ananaswürfel geben und ordentlich vermengen.

Für die Mascarponecreme: Die Mascarpone mit dem Läuterzucker, dem Mark der Vanilleschote und dem Zitronenabrieb zusammen in eine Schüssel geben, vermengen und eventuell ein wenig mit dem Schneebesen aufschlagen. Darauf achten, dass die Creme nicht überschlagen wird und sich die Masse trennt.

Zum Anrichten etwas Ananasragout auf einen Teller geben. Mit einem erwärmten Gegenstand, eventuell einem Wetzstahl, ein Loch in die Kokos- Eiskugel schmelzen, um eine Öffnung für die Füllung zu haben. Etwas Ananas-Espuma mit einem Spritzenaufsatz in das Loch der Kokoseiskugel füllen. Das Schoko-Malto und die Mascarponecreme daneben geben. Die Eiskugel mit Kakaobutterspray besprühen. Mit Himbeeren und Minze garnieren.

Nelson Müller am 15. Juli 2017