

# Orangen-Soufflé mit Kokos infusionierter Pfeffer-Ananas

**Für 2 Personen**

**Für das Orangen-Soufflé:**

1 Orange (Saft und Zesten)	2 Eier	8 ml Bitterorangen-Likör
30 g Zucker	7 g Kartoffelstärke	Butter

**Für die Ananas:**

1 Ananas	4 EL Kokoslikör	4 EL Ananassaft
5 EL Kokosmilch	3 Blätter Basilikum	Puderzucker
Pfeffer		

Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für das Orangen-Soufflé die Orange waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Zesten ablösen. Danach die Orange halbieren und auspressen. 70 Milliliter Orangensaft zusammen mit dem Bitterorangen-Likör und den Zesten aufkochen, Kartoffelstärke dazu geben und mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse abbinden. Leicht abkühlen lassen.

Das Ei trennen, das Eiweiß anschlagen und nach und nach den Zucker dazugeben. Solange weiter schlagen bis die Masse steif ist. Eischnee vorsichtig unter die Orangenmasse heben, in ausgebuttete Souffléformen geben und circa elf Minuten im Ofen backen, bis das Soufflé hochgegangen ist.

Die Ananas schälen, vom Strunk befreien und in zwei cm große Würfel schneiden. Etwa 30 Gramm der Ananas mit der Kokosmilch, dem Ananassaft, dem Kokoslikör und etwas frischem Pfeffer in einen Vakuumsack geben und ganz fest evakuieren. Etwa fünf Minuten warten. Die Ananaswürfel wieder aus dem Sack nehmen. Die Basilikumblätter fein hacken und die Ananas darin wälzen. Je einen Würfel auf einen Holzspieß stecken.

Ananasspieße zum Orangen-Soufflé anrichten, beides mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Alexander Kumptner am 04. März 2016