

Exotische Wan-Tan auf Ingwer-Ananas-Salat

Für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

6 Wan-Tan-Blätter	1 Ei, davon das Eiweiß	20 g Zucker
60 g Kokosraspel	1 TL fruchtiges Currypulver	Rapsöl
Salz		

Für den Salat:

1 Knolle Ingwer 2 cm	250 g Ananas	1 Passionsfrucht
1 TL Ahornsirup	3 Zweige Minze	Puderzucker

Für die Wan-Tan: Das Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen und den Zucker langsam einrieseln lassen. Kokosraspel und Currypulver unter den Eischnee rühren. Je 1 TL Kokosfüllung auf ein Wan-Tan-Blatt geben, die Ränder mit etwas Wasser einstreichen und zu Dreiecken zusammenlegen. Ränder gut andrücken. Fett in einem hohem Topf erhitzen und die vorbereiteten Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Salat: Ingwer schälen und fein reiben. Ananas schälen, Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrucht halbieren, das Mark auskratzen. Ananas, Ingwer und Passionsfruchtmark in eine Schüssel geben. Mit Ahornsirup verrühren. Minze in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben. Salat auf Tellern anrichten, Wan Tans mit Puderzucker bestäuben und darauf anrichten.

Die exotischen Wan-Tan mit Ingwer-Ananas-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 17. Februar 2017