

Kokos-Eis mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für das Eis:

300 ml Kokosmilch	100 ml Sahne	100 g Glucose
2 Limetten (Saft, Abrieb)	dunkles Kakaobutterspray	

Für das Ananas-Chutney:

$\frac{1}{2}$ Ananas	200 ml Ananassaft	2 EL Stärke
1 Schote Vanille	100 ml Weißwein	3 EL Zucker

Für die Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone	1 Limette (Abrieb)	Zucker
------------------	--------------------	--------

Für die Garnitur:

Blattgold

Für das Eis:

Die Schale der Limetten abreiben. Limetten halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Kokosmilch in einem Topf erhitzen und Glucose darin auflösen. Sahne, Limettensaft- und Abrieb zugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Die Masse anschließend in die Eismaschine geben und für ca. 13 Minuten gefrieren lassen. Aus der gefrorenen Masse Nocken formen und mit Kakaobutterspray überziehen.

Für das Ananas-Chutney:

Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen und mit etwas Weißwein ablöschen. Ananassaft hinzugeben und reduzieren lassen. Die gewürfelte Ananas dazugeben.

Stärke mit kaltem Wasser anrühren und den Ananassaft damit abbinden.

Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und zusammen mit der Schote hinzugeben.

Für die Mascarpone-Creme:

Limettenschale abreiben. Mascarpone mit dem Abrieb und etwas Zucker vermengen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Garnitur:

Kokoseis mit Blattgold garnieren und mit Ananas-Chutney und Mascarpone-Creme auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 16. Juni 2017