

Kalte Kokos-Suppe, Ananas-Sorbet, Holunder-Blüten-Schaum

Für 4 Personen

Kokossuppe:

| | | |
|-----------------|-------------------|-----------------|
| 30 g Sagokörner | 80 g Zucker | 1 Vanilleschote |
| 1 Limette | 600 ml Kokosmilch | 4 cl Kokoslikör |
| 1 Schote Chili | | |

Ananassorbet:

| | | |
|-----------------------|------------------------|---------------|
| 2 Blatt Gelatine | 100 ml Wasser | 150 g Zucker |
| 1 Orange, unbehandelt | 1 Limette, unbehandelt | 1 Stange Zimt |
| 500 ml Ananassaft | Nelken | Sternanis |

Holunderblütenschaum:

| | | |
|--------------------|----------------------------|-------------|
| 3 Blatt Gelatine | 300 ml Holunderblütensirup | 3 Eier |
| Minze für Garnitur | Himbeeren | Himbeermark |

Kokossuppe:

Das Sago in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einem Topf leicht karamellisieren. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Vanillemark, Chilischote, Limettensaft und Limettenschale zugeben und mit Kokosmilch aufgießen. Das Sago abgießen, in die Kokosmilch einrühren und mindestens 15 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend auf Eis stellen und gut abkühlen lassen. Zum Schluss die eiskalte Suppe mit dem Kokoslikör verfeinern.

Ananassorbet:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben. 100 Milliliter Wasser, Zucker, Zimtstange, einige Nelken, Sternanis, Orangen- und Limettenschale sowie die ausgekrazte Vanilleschote der Kokossuppe zusammen aufkochen und mindestens fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Die Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Alles mit dem Ananassaft mischen, abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Holunderblütenschaum:

Die Gelatine circa fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. 50 Milliliter Holunderblütensirup erhitzen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Eiweiß, restlichen Holunderblütensirup und aufgelöste Gelatine gut vermischen und durch ein Sieb in eine Espumafflasche füllen. Diese verschließen. Zwei Patronen nacheinander einschrauben, gut schütteln und auf Eiswasser kalt stellen. Dabei gelegentlich kräftig schütteln. Einige Himbeeren mit Himbeermark in Gläser verteilen. Die kalte Suppe darüber geben. Eine Nocke Ananassorbet mit einpaar Himbeeren hinein geben und mit dem Holunderblütenschaum bedecken. Mit frischer Minze garnieren.

Johann Lafer am 11. Juli 2008