

Passionsfrucht-Margarita mit Kokos-Eis, gebackener Ananas

Für 4 Personen

Margarita:

0,5 Zitrone	2 Blatt Gelatine	200 ml Passionsfruchtmark
150 g Läuterzucker	35 ml Tequila	15 ml Orangenlikör
80 ml Wasser		

Kokoseis:

360 ml Vollmilch	60 g Sahne	50 g Milchpulver
95 g Zucker	35 g Trockenglucose	20 g Invertzucker
260 ml Kokosmark		

Ananas:

100 g Butter	1 Paket Kataifi	20 g Zucker
1 Stück Babyananas	100 g Läuterzucker	

Margarita:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen. Passionsfruchtmark, Läuterzucker, Tequila, Orangenlikör, Zitronensaft und Wasser in einer Schüssel vermischen. Anschließend die ausgedrückte Gelatine mit einem Viertel der Margarita in einem Topf erwärmen bis sich die Gelatine auflöst. Nun den Rest der Margarita unter ständigem Rühren langsam hinzugeben und kalt stellen.

Kokoseis:

Die Vollmilch und die Sahne in einem Topf aufkochen. Das Milchpulver, Zucker, Trockenglucose und Invertzucker gut vermischen und unter ständigem Rühren langsam zu der aufgekochten Milch geben. Das Ganze noch einmal aufkochen und dann vom Herd nehmen. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist (circa zwei Stunden) das Kokosmark hinzugeben und die Masse pürieren. Anschließend für circa 15 Minuten in der Eismaschine gefrieren lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Ananas:

Die Butter zum Schmelzen bringen. Den Kataifi in länglichen Bündeln ausbreiten und mit geschmolzener Butter tränken. Anschließend Zucker darauf streuen. Nun die geschälte und entstrunkte Babyananas in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in den Kataifi einwickeln. Die eingewickelten Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten goldgelb backen. Den Läuterzucker über die heißen Kataifi geben.

Anrichten:

Die Margarita in einer Cocktailschale gießen und eine Nocke vom Kokoseis in die Cocktailschale geben. Die Ananas-Kataifi auf einem Plastikspieß (oder Holz) aufspießen und dekorativ über den Rand der Schale legen.

Tipp:

Auf Wunsch kann man die Margarita mit Mangowürfel verfeinern. Als Deko können weiße Schokoladendrops bei 200 Grad für circa sieben Minuten geröstet werden. Die Drops zu dem Dessert reichen.

Ali Güngörmüs am 08. Juli 2011