

Ananas-Fenchel-Salat mit Bananen-Safran-Eis

Für vier Personen

Ananas-Fenchelsalat:

| | | |
|------------------------|----------------------|---------------------------|
| 2 Limonen, unbehandelt | 2 Stück Babyananas | 2 Knollen Fenchel, mittel |
| 2 EL Olivenöl | 1 cl Balsamico, weiß | Zucker |

Bananensafraneis:

| | | |
|-----------------------|--------------|------------------|
| 1 Orange, unbehandelt | 10 g Ingwer | 200 ml Schmand |
| 1 Banane, reif | 0,5 g Safran | 0,5 Schote Chili |

Basilikum, Stevia

Kokos-Pannacotta:

| | | |
|------------------------|-------------------|------------------|
| 1 Zitrone, unbehandelt | 2 EL Kokosflocken | 0,5 l Kokosmilch |
| 6 Blatt Gelatine | 100 g Zucker | 2 cl Rum, braun |

Salz

Ananas-Fenchelsalat:

Die Schale der Limonen abreiben und den Saft auspressen. Ananas und Fenchel putzen und in circa zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In einem erhitzten Topf etwas Zucker karamellisieren und den Fenchel darin circa drei Minuten anschwitzen. Den Saft und Abrieb der Limonen sowie die Ananasscheiben dazugeben. Nun das Ananas-Fenchelgemüse mit Essig und Öl marinieren und kaltstellen.

Bananensafraneis:

Die Schale der Orange abreiben und den Saft auspressen. Den Ingwer fein reiben. Den Schmand mit der Banane, dem Safran, der halben Chilischote, etwas geschnittenem Basilikum, etwas Stevia, Ingwer und dem Saft und Abrieb der Orange in einem Bechermixer fein pürieren und in die Eismaschine geben.

Kokos-Pannacotta:

Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Einen Topf erhitzen, Zucker karamellisieren und mit einem Teil Kokosmilch ablöschen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben, die restliche Kokosmilch, den Rum mit dem Zitronensaft und dem Abrieb abschmecken und in nasse Förmchen füllen. Nach dem Stürzen der Pannacotta diese großzügig mit den Kokosflocken bestreuen

Stefan Marquard am 21. September 2012