

Orangen-Papaya-Gelee, Kokos-Mürbeteig, Preiselbeer-Sorbet

Für 4 Personen

6 Blatt Gelatine	400 g Preiselbeeren, tiefgekühlt	1 Zitrone, unbehandelt
350 g Zucker	2 Eier	75 g Mehl
60 g Kokosflocken	50 g Butter	25 g Puderzucker
6 Orangen	1 Papaya	Salz
Mehl		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitrone pressen.

Für das Sorbet die Preiselbeeren auftauen lassen und in einem Mixer fein pürieren. Das Püree durch ein feines Sieb streichen. 300 Gramm davon abmessen.

250 Gramm Zucker und das Püree aufkochen und mit Zitronensaft mischen. Die Gelatine ausdrücken, in dem heißen Püree auflösen und anschließend abkühlen lassen. Die Eier trennen, dabei die Eigelb einzeln aufbewahren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die kalte Masse heben. Das Ganze in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für den Mürbeteig 30 Gramm Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett rösten. Das Mehl, die Kokosflocken, Butter, Puderzucker und ein Eigelb mit einer Prise Salz rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Den Teig anschließend drei Millimeter dünn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und zu acht Rechtecken von 3x6 Zentimetern ausschneiden. Den Mürbeteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und im Backofen zehn Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Für das Gelee die übrigen Blatt Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zwei Orangen so schälen, dass die gesamte weiße Haut entfernt ist und die Filets heraustrennen. Den abtropfenden Saft dabei auffangen. Die Papaya schälen, entkernen und klein würfeln.

Die restlichen Orangen auspressen und 400 Milliliter Saft abmessen. Den Orangensaft mit dem restlichen Zucker aufkochen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Saft auf Eiswasser unter Rühren abkühlen, bis er zu gelieren beginnt.

Acht kleine Förmchen mit Orangenfilets und Papayawürfeln füllen, den Orangensud darauf gießen und im Kühlschrank erkalten und festwerden lassen.

Die Mürbeteigböden mit den übrigen Kokosraspeln bestreuen. Das Orangengelee kurz in heißes Wasser tauchen, aus den Förmchen stürzen und auf den Mürbeteig setzen. Das Sorbet dazu geben und das Ganze servieren.

Johann Lafer am 23. Januar 2010