

Kakao-Zimt-Tempura mit Früchtetdips

Für 4 Personen

230 g Weizenmehl	120 g Weizenstärke	2 Eier (Kl. M)
10 TL Kakaopulver	2 Mangos	2 Bananen
1 TL Zimtpulver	2 Äpfel, rot	2 Birnen, nicht zu weich
100 g Preiselbeeren	Fett	Puderzucker
Salz	2 Zitronen, unbehandelt	100 g Pfirsichpüree
Chili	2 Blatt Gelatine	250 g Zucker
500 ml Kokosmilch		

Für die Vanillesoße:

2 Eier	2 Eigelb	250 ml Milch
50 g Zucker	1 Vanilleschote	

Für die Vanillesoße zwei Eier trennen und mit den ganzen Eiern in eine Schlagschüssel geben. Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Die heiße Vanillemilch langsam unter Rühren zu den Eiern geben und auf einem heißen Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Sobald die Masse eine Bindung bekommt, vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb gießen und erkalten lassen. Für den Kakao-Tempurateig ein Ei trennen. 40 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Weizenstärke, Salz, Eiweiß, Kakaopulver und 150 Milliliter eiskaltes Wasser gut miteinander vermengen. Die Mangos und Bananen schälen. Das Mangofruchtfleisch erst vom Stein, dann in Spalten schneiden. Die Bananen in Scheiben schneiden. Nun das Obst in Mehl wenden, durch den Kakaoteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Ein weiteres Ei trennen. Aus 40 Gramm Weizenmehl, 60 Gramm Weizenstärke, Salz, Zimt, Eiweiß und 150 Millilitern kaltem Wasser den Zimt-Tempurateig zubereiten. Die Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Das Obst in Mehl wenden, durch den Zimtteig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Die Zitrone reiben, auspressen und anschließend mit dem Orangenlikör abschmecken und glatt rühren. Pfirsichpüree mit etwas Chili abschmecken und die beiden Dips und die Vanillesoße zu den Tempura servieren. Für das Kokoseis die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 ml Wasser mit dem Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Kokosmilch mit dem Läuterzucker und dem Saft von einer Zitrone fein pürieren und anschließend in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Das Eis auf Tellern anrichten und seitlich dazu die Dips und die Kakao- und Zimt-Tempura servieren.

Johann Lafer am 04. September 2010