

Safran-Buchteln mit Mango-Kompott und Ananas-Sorbet

Für vier Portionen

Für die Buchteln:

400 g Mehl	10 bis 15 Safranfäden	100 ml Milch
20 g Hefe	2 Eigelbe	2 Eier
50 g Zucker	1 Prise Salz	1 Orange (unbehandelt)
60 g Butter, zimmerwarm	Mehl, Butter	

Für das Sorbet:

500 ml Ananaspüree	2 Blatt Gelatine	2 cl Limoncello
50 g Zucker	Für das Kompott	2 Mangos
1 Zitrone	1 Orange	50 g Zucker
1/2 Vanilleschote	Puderzucker	

Für die Buchteln das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Milch mit den Safranfäden lauwarm erwärmen und die Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mitte des Mehls gießen und alles zu einem dicken Brei verrühren. 20 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Eigelbe, Eier, Zucker, Salz, fein abgeriebene Schale der Orange und zimmerwarme Butter zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dünn mit Mehl bestreuen, erneut abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten aufgehen lassen. Eine Auflaufform (circa 20x30 Zentimeter) mit Butter ausfetten. Den Teig in zwölf Portionen teilen und zu Kugeln formen. In flüssiger Butter wenden und in die Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- /Unterhitze 25 bis 30 Minuten backen. Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Das Ananaspüree mit dem Limoncello und dem Zucker verrühren. Gelatine in zwei bis drei Esslöffeln erwärmtem Ananaspüree auflösen und unter das restliche Püree mischen. In einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Mit dem Saft einer Zitrone marinieren. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Mango mit Orangensaft, Zucker und Vanillemark vermischen. Die Buchteln aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Mangokompott und Ananassorbet servieren.

Johann Lafer am 23. März 2013