

Kokos-Pudding mit Ananas-Kompott

Für vier Portionen

Für den Pudding:

500 ml Kokosmilch 4 Eigelbe 40 g Zucker

1 EL Vanillezucker 35 g Speisestärke

Für das Kompott:

1 Ananas 3 EL Honig 1 Limette

4 cl Rum 100 g Kokosraspel 2 EL brauner Zucker

Für den Pudding 100 Milliliter Kokosmilch mit den Eigelben, dem Zucker und der Stärke verrühren. Die restliche Kokosmilch mit dem Vanillezucker verrühren und aufkochen. Die angerührten Eigelbe in die heiße Kokosmilch gießen und unter Rühren aufkochen. Ein bis zwei Minuten köcheln lassen, bis die Masse puddingartig ist. In Portionsschälchen füllen und abkühlen lassen. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Limette pressen. Honig mit Limettensaft in einer Pfanne erhitzen, Ananas zugeben und kurz darin erwärmen. Den Rum angießen und das Kompott flambieren. Die Kokosraspel in einer Pfanne goldbraun rösten, den braunen Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Auf Backpapier geben zum Abkühlen. Das Kokoskaramell auf dem Pudding verteilen und das Ananaskompott dazu servieren.

Horst Lichter am 02. November 2013