

Schokoladen-Gewürz, Ananas-Ragout, Sauerrahm-Eis

Für vier Portionen

2 Eier	2 Eigelbe	50 g Zucker
250 ml Sahne	250 g Sauerrahm	3 Blatt weiße Gelatine
2 Sternanis	1 Zimtstange	3 Gewürznelken
3 Pimentkörner	400 ml Sahne	3 EL Zucker
1 Vanilleschote	50 g Zartbitterschokolade	50 g weiße Schokolade
50 g Zartbitterschokolade	1 Ananas	3 EL Zucker
3 cl Strohrum	1 Bund Minze	

Für das Eis die Eier, Eigelbe, den Zucker verrühren. Die Sahne aufkochen und zu den Eiern gießen. Unterrühren und über einem heißen Wasserbad erhitzen, bis die Masse bindet. Anschließend den Sauerrahm einrühren und die Masse in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Die Gelatine fünf Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Gewürze, außer dem Vanillemark, in einem Mörser anstoßen und in einem Topf ohne Fett anrösten. Die Sahne, den Zucker und das Vanillemark zugeben, kurz aufkochen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Zartbitterschokolade hacken. Die Sahne passieren, die Schokolade darin schmelzen und unterrühren. Die Gelatine gut ausdrücken und in der Schokoladensahne auflösen. Vier Portionsförmchen kalt ausspülen, die Schokoladenmasse einfüllen und drei bis vier Stunden im Kühlschrank festwerden lassen.

Die Ananas schälen, halbieren und den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, Ananasscheiben zugeben und kurz anschwitzen. Sobald sich der Zuckerkaramell aufgelöst hat, den Strohrum zugeben und zum Flambieren mit einem Stabfeuerzeug entzünden. Einige Sekunden den Alkohol verbrennen lassen. Pfanne vom Herd nehmen.

Die Minze abbrausen, trockentupfen und die Hälfte der Blätter in feine Streifen schneiden. Minze unter die Ananas mischen. Zum Anrichten die Ananas mit dem entstandenen Sud auf die Panna cotta geben und je eine Nocke Sauerrahmeis darauf anrichten.

Johann Lafer am 12. Dezember 2015