

Ananassorbet mit Passionsfruchtpüree

Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiweiß / Eiklar	½ Stk.
Ananas	1.8 kg
Brauner Rum	4 Esslöffel
Passionsfrucht / Passionsfrüchte	10 Stk.
Feinkristallzucker	50 g

Zubereitung:

1. Für das Sorbet von der Ananas Schopf und Stielansatz großzügig abschneiden.

Die Ananas längs vierteln.

Den harten Strunkanteil aus jedem Viertel ebenso großzügig herausschneiden.

Das Fruchtfleisch von jedem Viertel aus der Schale schneiden.

650g Ananasfleisch würfeln, den Rest in Klarsichtfolie gewickelt kühl stellen (er wird später zur Dekoration gebraucht).

Die Ananaswürfel mit dem braunen Zucker und Rum pürieren und 1 Stunde kalt stellen.

2. Für das Passionsfruchtpüree die Passionsfrüchte halbieren und mit einem Teelöffel das Fruchtmarm aus den Schalenhälften schaben.

Fruchtmarm mit Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.

Das Püree durch ein Sieb streichen und erkalten lassen.

1 Ei der zurückbleibenden Kerne aufbewahren und unter das Püree rühren.

3. Das gekühlte Ananaspüree und das Eiweiß in die Eismaschine geben und 30 bis 40 Minuten gefrieren.

Das Sorbet mit einem Eisportionierer in 6 vorgefrorenen Eisschalen anrichten, mit dem Passionsfruchtpüree übergießen und mit den kühl gestellten Ananasscheiben dekoriert servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-765-Ananassorbet-mit-Passionsfruchtpuereee.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at