

Ananasmousse mit Kokos-Vanille-Sauce und Ananaskom

Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	220 g
Eigelb / Eidotter	7 Stk.
Safranpulver	1 Stk.
Zitronensaft	120 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Vanilleschoten	2 Stk.
Kokosmilch / Kokosnussmilch	300 ml
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	20 g
Zitronenmelisse	Etwas / nach Bedarf
Ananas	2 kg
Blattgelatine / Gelatineblätter	5 Stk.

Zubereitung:

1 reife Ananas (2 kg)

Mousse: 5 Blatt weiße Gelatine

100g Zucker

4 Eigelb (Kl.M)

1 Kapsel Safranpulver

2 El Zitronensaft

1 Liter Schlagsahne

Kompott: 100g Zucker

1 Vanilleschote

100ml Zitronensaft

Kokos-Vanille-Sauce: 3 Eigelb (Kl.M)

20g Zucker

1 Vanilleschote

300ml ungesüßte Kokosmilch

Dekoration: 20g Kokosraspel

einige Zitronenmelisseblättchen

1. Ananas schälen, längs halbieren und den Strunk keilförmig herausschneiden.

Die eine Hälfte der Ananas für die Mousse in kleine Würfel schneiden, die andere Hälfte für das Kompott erst in drei längliche Stücke, dann in schmale Scheiben schneiden.

2. Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

50g Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren.

Die feingewürfelte Ananas hineingeben und offen kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Die Fruchtmasse in einen Rührbecher geben und mit dem Schneidstab pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen.

Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter die Fruchtmasse rühren.

Eigelb, restlichen Zucker, Safranpulver und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers in einem Schlagkessel cremig aufschlagen.

Das Fruchtpüree unterrühren und ca.40 Minuten abgedeckt kalt stellen.

Anschließend die Sahne steif schlagen und unter das Fruchtpüree heben.

Die Mousse in eine flache Schale geben und zugedeckt 6 Stunden kalt stellen.

3.Für das Kompott Zucker, Mark der Vanilleschote und Zitronensaft in einen Topf geben und 3 bis 4 Minuten kochen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Den heißen Sirup über die Ananasscheiben gießen und abkühlen lassen.

4.Für die Sauce Eigelb, Zucker und Mark der Vanilleschote cremig aufschlagen. Kokosmilch erhitzen, aber nicht kochen. Die Eiercreme unter Rühren in die heiße Kokosmilch rühren. So lange bei mittlerer Hitze rühren, bis die Sauce dicklich wird. Sie darf nicht kochen!

Anschließend abkühlen lassen.

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.

5.Die Kokossauce auf Portionsteller gießen. Nocken von der Mousse abstechen und zusammen mit dem Ananaskompott, Kokosraspeln und Melisseblättchen anrichten.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-773-Ananasmousse-mit-Kokos-Vanille-Sauce-und-Ananaskom.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at