

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### GEEISTE KOKOS-MOUSSE AUF ANANAS CARPACCIO

#### Zutaten:

½ DL	Kokoslikör
50 g	Zucker
1.5 DL	Kokosmilch
1 EL	Speisestärke
2 Stück	Eiweiss
etwas	Salz

#### Zutaten:

1 Stück	Baby Ananas (oder ½ Stück Ananas)
2 Stück	Limetten
1 Stk.	Vanilleschote (oder gemahlen Vanille – z.B. Reformhaus oder Coop verwenden)
50 g	Zucker

#### Tipp:

100 g	Vollmilch- oder Zartbitter Couverture
25 g	Kokosfett
2-3 TL	Kakaopulver

#### ZUBEREITUNG:

Für die Mousse – Kokoslikör, Zucker und Kokosmilch verrühren. Zwei Drittel aufkochen lassen, den Rest mit Stärke vermischen. Angerührte Stärke zur Mischung in den Topf geben und alles aufkochen. Kokoscreme kalt stellen. Inzwischen Eiweiss mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Den Eischnee behutsam unter die abgekühlte dickflüssige Kokoscreme heben.

4 Bögen Alufolie zu jeweils grossen Quadraten falten und diese über eine Frucht – z.B. Limette, Orange (oder halbrunde Form) drücken. Auf diese Weise erhalten Sie 4 halbrunde Formen. Die Kokoscreme in die Förmchen füllen und für 4-5 Stunden im Tiefkühler gefrieren.

Für das Ananas Carpaccio – Ananas schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine). Ananas-Scheiben in eine Schüssel geben. Schale von 1 Limette dünn abschneiden und in feine Julienne Streifen schneiden. Beide Limetten auspressen. Saft mit der Schale, dem Vanillemark, Zucker und ½ DL Wasser ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Sud heiss über die Ananasscheiben träufeln und diese darin ca. 30 Minuten marinieren.

Tipp – Couverture mit Kokosfett schmelzen lassen.

Die gefrorenen Kokos-Förmchen auslösen und halbieren. Sofort mit der Couverture bestreichen und mit Kakaopulver bestäuben. Evtl. eine kleine runde Vertiefung in die gefrorene Mousse einkerben – so dass die Form einer Kokosnuss ähnelt.

Ananas Carpaccio mit Marinade auf Tellern anrichten. Mit der geeisten Mousse (mit der Gabel etwas zerteilen) die Stücke in die Mitte des Carpaccios setzen und mit Limetten Julienne Streifen garnieren.