

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Kokos-Ingwer Panna Cotta mit Chili Himbeeren oder Karamellisiertem Ananassalat

Zutaten für Kokos-Ingwer Panna Cotta:

5 dl	Kokosmilch
1 Stk.	Ingwer, frisch gerieben
1 TL	Agar-Agar (Pflanzliches Gelmittel aus Meeralgen / nach Packungsanweisung verwenden)
100 g	Zucker

Zutaten für Chili Himbeeren

200 g	Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
50 g	Zucker
wenig	Thai-Chili in kleine Stückchen geschnitten (Alternativ: Chili Flocken)

Garnitur:

100 g	Himbeeren frisch
4 Stück	Basilikum

Zutaten für Ananassalat:

1 Stück	Baby-Ananas, in kleine Würfel geschnitten * davon 4 Scheiben hauchdünn
1-2 EL	Rosa Pfeffer (frisch, in Glasdöschen)
50-70 g	Zucker
etwas	Butter (bei Bedarf)
etwas	Puderzucker (bei Bedarf), Ananas Blätter

ZUBEREITUNG:

Die Kokosmilch mit dem Zucker, Ingwer und Agar-Agar aufkochen. Ca. 5-10 Minuten abkühlen lassen. Anschliessend in schöne Gläser abfüllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Am besten am Vortag zubereiten.

Ananas-Salat - Die Baby-Ananas schälen, den Mittelstrunk entfernen und die Ananas in sehr kleine Würfel schneiden. Den Zucker in der Bratpfanne karamellisieren. Die kleinen Ananaswürfel begeben und einen kleinen Löffel Butter dazugeben. Die Ananasstückchen etwas schwenken und anschliessend den Rosa Pfeffer begeben. Abkühlen lassen. Die festen Kokosflans mit je einer Scheibe Ananas überdecken und anschliessend mit etwas Ananassalat garnieren. Das ganze evtl. mit etwas Puderzucker garnieren und ein schönes Ananasblatt beilegen.

Chili-Himbeeren - Die Himbeeren mit dem Zucker vermischen und mixen. Die kleinen Thai-Chili Stückchen begeben – ACHTUNG es bedarf nur wenig, da diese wirklich sehr scharf sind.

Das fertige Coulis über die erkaltete Kokos-Ingwer Panna Cotta geben und mit etwas frischen Himbeeren und Basilikum dekorieren.