

ANANAS-KUMQUAT-HALBGEFRORENES MIT MUSCOVADO-GRANOLA UND RUMSAUCE

4 PERSONEN






Klarsichtfolie
 Terrinenform (7,5 dl Volumen)
 Spritzbeutel
 Zuckerthermometer

ZUTATEN

ANANAS-KUMQUAT-HALBGEFRORENES

2 dl Ananassaft
 10 Kumquats, entkernt, fein gewürfelt
 0,2 dl Rum
 100 g Zucker
 0,3 dl Wasser
 2 Eiweiss
 1 Prise Salz
 2,5 dl Rahm, geschlagen

MUSCOVADO-GRANOLA

 80 g Haferflocken
 20 g Mandeln, gehackt
 20 g Pekannüsse, gehackt
 20 g Walnüsse, gehackt
 15 g Sonnenblumenkerne
 30 g *Muscovado-Zucker, ersatzweise Rohzucker, dunkel
 40 g *Kokosöl, nicht raffiniert
 20 g *Honig
 1 Msp. *Zimt
 1 Prise *Salz
 0,5 dl Rahm

RUMSAUCE

0,8 dl Rahm
 15 g Honig
 70 g Kuvertüre, 64 %
 0,3 dl Rum

ZUBEREITUNG

ANANAS-KUMQUAT-HALBGEFRORENES

Die Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Die Kumquats mit dem Ananassaft und dem Rum aufkochen und die Flüssigkeit bei kleiner Hitze auf ein Minimum reduzieren und auskühlen lassen. In einem kleinen Topf 80 g des Zuckers mit dem Wasser und mit Hilfe eines Zuckerthermometers auf 125°C erhitzen. Die Eiweisse mit dem restlichen Zucker und dem Salz mithilfe eines Stabmixers schnittfest schlagen. Den heissen Zuckersirup in einem dünnen Strahl langsam hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse kalt ist. Das Kumquatkompott mit dem Eischnee und dem geschlagenen Rahm mischen und in die Terrinenform füllen und im Tiefkühlfach gefrieren.

Rezept von Markus Heckel



MUSCOVADO-GRANOLA

Den Backofen auf 170°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die *Zutaten in einen mittelgrossen Topf geben und erhitzen, bis der Zucker schmilzt. Den Rahm hinzugeben und die Zutaten gut verrühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen, schnell untermischen und auf das Backblech verteilen. Ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen und in Stücke brechen. In luftdicht verschlossenen Dosen aufbewahren.

RUMSAUCE

Den Rahm und den Honig in einem kleinen Topf aufkochen und vom Feuer nehmen. Die Kuvertüre hinzugeben und unter Rühren auflösen, nicht mehr kochen. Abkühlen lassen und den Rum unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen.

ANRICHTEN

Je zwei Scheiben Ananas-Kumquat-Halbgefrorenes mit einigen Scheiben Muscovado-Granola-Bruch anrichten. Mithilfe des Spritzbeutels die Rumsauce um das Dessert garnieren.