

ANANASBEIGNET IM KOKOSTEIG MIT AVOCADOGACÉ

4 PERSONEN

Küchenpapier
Glacémaschine
Eisportionierer
Raffel

ZUTATEN

ANANASBEIGNET

- 1 Ananas, mittelgross, geschält, den harten Strunk entfernt, in 4 cm grosse Stücke geschnitten
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- ½ TL *Salz
- 30 g *Kokosöl, nicht raffiniert
- 40 g Zucker
- 1,5 dl *Milch
-  2 dl *Kokosmilch
-  Kokosfett zum Frittieren

AVOCADOGACÉ

- 3 reife Avocados, halbiert, geschält, entkernt
- 2 Limetten, Saft
-  4,5 dl Kokosmilch
- 400 g Zucker
- 1 Prise Salz

GARNITUR

- 1 Stück Kokosnuss, frisch

ZUBEREITUNG

BEIGNET

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit den *Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Die Eiweisse mit dem Zucker schnittfest schlagen und die Eiweissmasse unter den Teig heben. Das Mehl dazusieben und unterheben. Den fertigen Teig 15 Minuten ruhen lassen. Das Kokosfett auf 170°C erhitzen. Die Ananasstücke mit Küchenpapier trocknen, damit der Teig besser haftet. Einzeln mithilfe einer Gabel durch den Kokosteig ziehen und im heissen Fett unter wiederholtem Wenden goldgelb ausbacken. Auf reichlich Küchenpapier entfetten.

AVOCADOGACÉ

Das ausgelöste Avocadofleisch mit den restlichen Zutaten mit dem Stabmixer sehr fein mixen. In der Glacémaschine fertigstellen.

ANRICHTEN

Je 3 Ananasbeignets mit einer Kugel Avocadoglacé portionenweise anrichten. Mit frisch gehobeltem Kokosnuss garnieren.

Rezept von Markus Heckel

