

FRUCHTSALAT VON ANANAS UND GRANNY SMITH MIT WEISSER KAFFEE-PANNA-COTTA UND ANANASSORBET

4 PERSONEN

- 4 Metall-Timbalförmchen
- Glacémaschine

ZUTATEN

- 1 Ananas, gross, ca. 800 g, geschält, den harten Strunk entfernt

PANNA COTTA

- 3 Blatt Gelatine
- 4 dl Rahm
- 100 g Kaffeebohnen
- 40 g Zucker
-  ½ Zimtstange

FRUCHTSALAT

- 1 Apfel Granny Smith, mit Schale, entkernt, fein gewürfelt,
- ½ Zitrone, Saft
- 100 g Ananas, fein gewürfelt
- 30 g *Zucker
- 0,5 dl *Ananassaft
- 1 *Bio Zitrone, Saft
- 1 *Zitronengrasstängel
- 1 *Sternanis

SORBET

- 1,2 dl *Wasser
- 150 g *Zucker
- 450 g Ananasfruchtfleisch, klein geschnitten

GARNITUR

- Schokodekor

ZUBEREITUNG

VORBEREITEN PANNA COTTA

Den Rahm und die Kaffeebohnen in eine Schüssel geben und abgedeckt über Nacht durchziehen lassen.

PANNA COTTA

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Rahm mit den Kaffeebohnen durch ein Sieb in einen Topf giessen. Den Zucker und die halbe Zimtstange hinzugeben und aufkochen. Die Zimtstange entfernen. Den Topf vom Feuer nehmen und die ausgedrückte Gelatine in die heisse Flüssigkeit rühren, nicht mehr kochen. Die Panna Cotta in die vier Metall-Timbalförmchen giessen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden stocken lassen.

FRUCHTSALAT

Die *Zutaten mit wenig Wasser kurz aufkochen, 20 Minuten ziehen lassen und auf ein Minimum reduzieren. Die Ananas und den Apfel hinzugeben und 20 Minuten marinieren.

Rezept von Markus Heckel



SORBET

Die *Zutaten mischen, zu Sirup einkochen und abkühlen lassen. Den kalten Sirup mit der Ananas mischen und mit dem Stabmixer pürieren. In der Glacémaschine zu Sorbet verarbeiten.

ANRICHTEN

Je eine Panna Cotta auf einen Teller stürzen und mit einer Kugel Sorbet anrichten. Mit dem Fruchtsalat und einem Schokodekor garnieren.