

Piña-Colada-Mousse

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Kühl stellen: ca. 4½ Std.

Mousse

2 Baby-Ananas (je ca. 350g),
heiss abgespült

4dl Kokosmilch (Suzi Wan)

100g Zucker

4 Blatt Gelatine, ca. 5 Min.
in kaltem Wasser eingelegt,
abgetropft

4 Esslöffel heller Rum

2dl Rahm, steif geschlagen

1. Kronen der Ananas entfernen, einzelne Blätter für die Verzierung beiseite stellen, Ananas schälen. Fruchtfleisch einer Ananas in 12 dünne Scheiben schneiden, zugedeckt beiseite stellen. Zweite Ananas vierteln, Strunk entfernen, in Würfel schneiden.

2. Ananaswürfel, Kokosmilch und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, auf ca. die Hälfte einkochen (siehe «Gewusst warum»). Gelatine unter die heisse

Masse rühren, pürieren, absieben. Rum darunterrühren, etwas abkühlen. Masse kühl stellen, bis sie am Rand leicht fest ist, glatt rühren.

3. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen. Zugedeckt ca. 4 Std. kühl stellen.

Kokos-Chips

70g Zucker

10g Kokosraspel

Zucker auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmässig dünn verteilen.

Caramelisieren: ca. 9 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker caramelisiert ist, herausnehmen, sofort mit den Kokosraspeln bestreuen, auskühlen, in Stücke brechen.

beiseite gestellte Ananasscheiben und -blätter

wenig Kokosraspel für die Garnitur

Servieren: Je 3 Ananasscheiben auf Tellern anrichten. Mit einem Glaceportionierer aus der Mousse 12 Kugeln formen, auf den Ananasscheiben anrichten, mit Kokos-Chips, Ananasblättern und Kokosraspeln verzieren.

Lässt sich vorbereiten: Mousse und Kokos-Chips 1 Tag im Voraus zubereiten. Mousse zugedeckt im Kühlschrank, Kokos-Chips in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Pro Person: 37g Fett, 4g Eiweiss,
58g Kohlenhydrate, 2563 kJ (613 kcal)



Gewusst warum: Die Ananas enthält ein Enzym, das das Gelieren von Mousses und Cremes mit Milchprodukten verhindert. Durch Kochen wird dieses Enzym unwirksam gemacht, und das Dessert gelingt.

Wein-Tipp



Chardonnay Toscana IGT

Albizzia Frescobaldi

Herkunft:
Italien

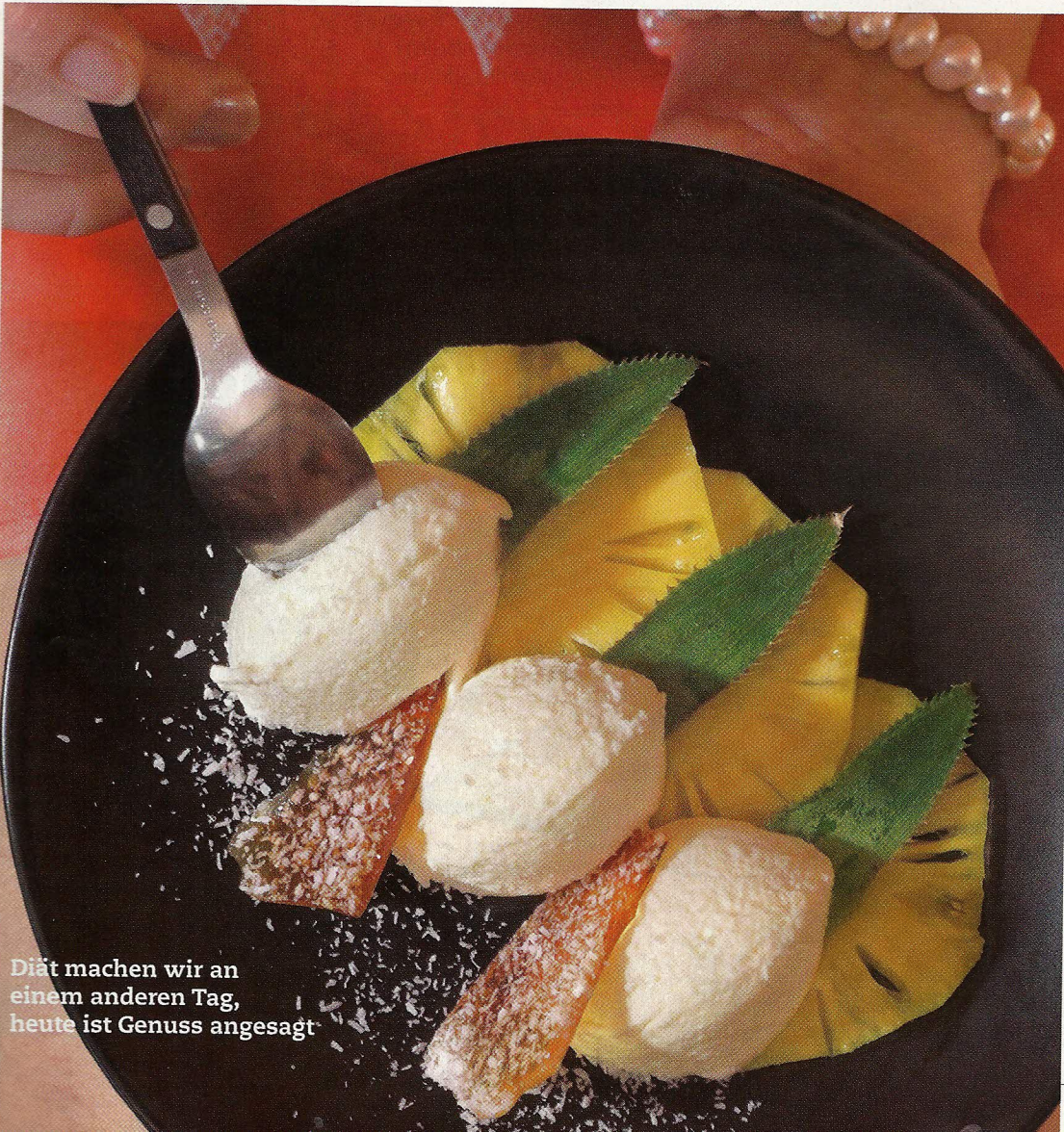
Region:
Toscana

Rebsorte:
Chardonnay

Charakter:

Blasses Hellgelb, würziges Bouquet mit Noten von gedörrten Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten. Ein trockener Chardonnay mit feinem Auftakt und lang anhaltendem, fruchtigem Aroma.

Passt zu den Riesencrevetten mit Safrannudeln auf Seite 22, zu Aperitifs, Fisch, Meeresfrüchten, Spargeln sowie zu mildem Käse.



Diät machen wir an
einem anderen Tag,
heute ist Genuss angesagt



Nicht verpassen!
Weinkurse mit Alberto Russo
in der Betty BossiKochschule!

Alberto Russo, der Sommelier aus unserer TV-Sendung «al dente», entführt Sie in die Welt der Weine. Infos und Daten siehe Seite 27.