Exotische Ile Flottante

Rezept für 4

Zutaten
1 Mango
1 Passionsfrucht
50 g Ananaswürfelchen (Brunoise)

Zutaten Mangocoulis
120 g Mangofruchtfleisch
15 g Zucker
20 g Passionsfruchtsaft

Zutaten Meringues Soufflé
90 g Eiweiss
45 g Zucker
1 Limette
50 g Kokosraspeln

Zutaten Kokossorbet
2 dl Kokosfruchtfleisch
40 g Sirup mit 30 °C (20 g Wasser und 20 g Zucker)
10 g Kokosnusscreme
40 g Wasser
10 g Malibu

Zubereitung

Die Mango schälen, die beiden Hälften in dünne Streifen schneiden und auf einer Platte anrichten. Dann in Scheiben von 1 cm kleinschneiden und kühl stellen. Den Rest in kleine Würfelchen (Brunoise) zerteilen. Die geschnittene Ananas mit der Mango vermischen. Die Kerne einer Passionsfrucht hinzufügen und kühl stellen.

Zubereitung Mangocoulis

Alle Zutaten erhitzen. Vermischen, dann absieben. In einem Tropfer kühl stellen.

Zug, July 2017

Zubereitung Meringue

Das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. Die Schale einer Limette hinzugeben, dann die Masse in einen Spritzbeutel füllen. 4 Ringe mit 4 cm Durchmesser und 4 cm Höhe abstechen und sie auf ein Backblech mit Backpapier geben. Den Garraum mit Ober-/Unterhitze 200 °C vorheizen. Die Ringe mit der Meringue bis zu ¾ der Höhe bedecken und sofort für 3 Minuten einschieben. Nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Kreise entfernen und die Meringues in den Kokosraspeln wälzen. Mit einem Kugelausstecher das Innere herausheben, dann mit den Ananaswürfelchen bedecken und die Mangoscheiben obenauf legen. Die Meringues kühl stellen.

Zubereitung Kokossorbet

Alle Zutaten bei 70 °C erhitzen, dann in der Eismaschine aufdrehen. Im Tiefkühler bei –10 °C aufbewahren.

Anrichten

Anrichten

Die Meringue in die Mitte des Tellers geben und mit Mangocoulis Tupfen um sie herum setzen. Ganz zuletzt eine Nocke Kokosglace obenauf geben.

Garstufe

Mit Vorheizen

3 Minuten | Ober-/Unterhitze 200 °C