

Konfierte Ananas und Mango



Zubereitung Ananas und Mango

Zucker in der Pfanne caramelisieren. Mit den Flüssigkeiten ablöschen und den Caramel auskochen lassen (auflösen). Gewürze dazugeben. Ananas und Mango jeweils separat mit der Hälfte der Flüssigkeit vakuumieren und mit Dämpfen 90 °C konfieren: Ananas während 40 Minuten, Mango während 20 Minuten.

Zubereitung Ananashütchen

Ananassirup, Wasser und Eiweisspulver steif schlagen. Nach und nach Maizena und Puderzucker unterheben. Mithilfe eines Dressiersacks kleine Hütchen aufdressieren und im Dörrapparat oder Combi-Steam mit Heissluft 80 °C während ca. 3 bis 4 Stunden trocknen.

Rezept für 4

Zutaten Ananas und Mango

1 Ananas, in 6 längliche Keile geschnitten
(für das Rezept werden nur 2 benötigt)
1 reife Mango, in grosse Stücke geschnitten
100 g Zucker
1,5 dl Rum
0,5 dl Wasser
1 Zimtstange
1 Sternanis

Zutaten Ananashütchen

0,4 dl Ananassirup
1,1 dl Wasser
15 g Eiweisspulver
1 EL Maizena
2 EL Puderzucker

Zutaten Ananasmousse

0,7 dl Ananassaft
3 Blatt Gelatine, eingeweicht und im Ananassaft aufgelöst
45 g Zucker
1 Eigelb
150 g weisse Schokolade
2 dl Rahm, geschlagen



Zubereitung Ananas-Mousse

Eigelb und Zucker zusammen schaumig schlagen und mit der Ananas-Gelatine-Masse auf 82 °C erhitzen. Schokolade schmelzen und zur Eigelb-Masse dazugeben. Auf Eis kalt rühren und auskühlen lassen. Kurz vor dem Festwerden den geschlagenen Rahm vorsichtig unterziehen. In eine beliebige Form giessen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Wunsch ausstechen oder zuschneiden.

Zubereitung Caramel-Schoggi-Streusel

Alle Zutaten mischen und zerreiben. Auf ein Backblech verteilen und mit Heissluft 180 °C während 20 Minuten backen.

Anrichten

Tipp

Passionsfrucht-Sorbet dazu servieren.

Garstufe Ananas

Mit Vorheizen

40 Minuten | Dämpfen 90 °C

Garstufe Mango

Mit Vorheizen

20 Minuten | Dämpfen 90 °C

Garstufe Ananashütchen

Mit Vorheizen

3 bis 4 Stunden | Heissluft 80 °C

Zutaten Caramel-Schoggi-Streusel

90 g Butter

90 g Rohrzucker

90 g Mandeln, gerieben

84 g Mehl

16 g Kakaopulver

4 g Salz