



KOKOSSCHAUM MIT GEWÜRZ-ZWETSCHGEN



Für 4–6 Personen

ZUTATEN

für den Kokosshaum:

3 Blatt Gelatine
200 g Sahne
2 EL Puderzucker
250 ml Kokosmilch
2 EL brauner Rum
Kokoschips und Orangenzesten
als Dekoration
Puderzucker zum Bestäuben

Sahnezubereiter (Whip) mit 0,5 L
Inhalt

für das Zwetschgen-Ragout:

500 g Zwetschgen
1 Vanilleschote
150 g Zucker
250 ml Portwein
100 ml Orangensaft
½ Stange Ceylon-Zimt
½ Sternanis
1 TL Orangenschalenabrieb
frisch geriebene Tonkabohne

ZUBEREITUNG

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und Puderzucker in einem Topf verrühren und auf dem Induktionskochfeld auf ca. 60 °C erwärmen, Gelatine ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen. Kokosmilch und Rum in einer Schüssel mischen und aufgelöste Gelatine untermischen. Flüssigkeit handwarm abkühlen lassen, in den Sahnezubereiter füllen und 1 Sahnekapsel eindrehen. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren die Flasche kräftig schütteln.

Zwetschgen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, Portwein, Orangensaft und Vanilleschote dazugeben und so lange rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Zimtstange, Sternanis, Orangenschale und Vanillemark zugeben und bei schwacher Hitze (Einstellung 3–4) offen auf die Hälfte einreduzieren.

Zwetschgenspalten in den eingekochten Sud geben, einmal aufkochen lassen, vom Induktionskochfeld nehmen und mit Deckel abkühlen lassen. Für zwei Stunden kühlen. Vor dem Servieren Zimt-, Vanillestange und Sternanis entfernen. Mit etwas abgeriebener Tonkabohne würzen.

Das Ragout in Gläschen füllen, Kokosshaum darauf setzen. Mit einigen Kokoschips und Orangenzesten dekorieren. Mit Puderzucker bestäuben.