

Frisch gekocht
Dienstag , 1. März 2016



Rezept von Richard Rauch

Chiasamen-Pudding mit marinierter Mango-Ananas und Kokosschaum



25 Minuten (ohne Steh- und Trockenzeit)/aufwendig

Für den Chiasamen-Pudding: 6 EL Chiasamen, 250 ml Mandelmilch, 1 Vanilleschote, 2 cl Amaretto, 30 g Ahornsirup, Chiaöl

Für die marinierte Mango-Ananas: 1 Mango, 1 Ananas, 2 Passionsfrüchte, 20 g Kristallzucker, 1 Limette (unbehandelte Schale)

Für den Kokosschaum: 300 ml Schlagobers, 150 g Kokosmark, 50 ml Milch

Für die Ananaschips: 100 ml Zucker, 100 ml Wasser, 100 g Ananas (fein aufgeschnitten)

Zum Garnieren: Schokominze

Zubereitung

Die Chiasamen in die Mandelmilch rühren. Die Vanilleschote weich massieren, aufschneiden und mit der Messerspitze das Mark herauskratzen. Vanille, Amaretto und Ahornsirup in die Mandelmilch rühren und 2 Stunden quellen lassen.

Mango und Ananas schälen, Fruchtfleisch herausschneiden und dieses in 1,5 cm große Stücke schneiden. Die Passionsfrucht halbieren, mit einem Löffel das Mark herauskratzen und zu den Fruchtfleischwürfeln geben. Mit geriebener Limettenschale, Limettensaft und Zucker abschmecken.

Alle Zutaten für den Kokosschaum in eine Syphon-Flasche füllen, mit 2 Kapseln beladen, kräftig schütteln und kühl stellen.

Für die Ananaschips Zucker und Wasser aufkochen, die Ananasscheiben einlegen und 1 bis 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Gabel herausheben und auf einem Backpapier ausbreiten. Im Rohr bei 60 °C Ober- und Unterhitze (oder im Dörrapparat) 12 Stunden trocknen lassen. Zum Anrichten in ein hohes Glas etwas Chiasamen-Pudding einfüllen, dann die Mango-Ananas-Mischung und als letzte Schicht den Kokosschaum einfüllen. Mit Ananaschips, einigen Tropfen Chiaöl und Minze vollenden.