

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Wojta

Kokossoufflé mit Gewürzanasanas

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten

Für das Soufflé: 150 ml Kokosmilch, 15 g Butter, 35 g Zucker, 25 g Grieß, 30 g Kokosraspeln, 2 Eier, 1 Prise Salz; Butter und etwas Kristallzucker für die Formen.

Für die Gewürzanasanas: 400 g frische Ananas, 100 g Zucker, 150 ml Orangensaft, 2 Sternanis, 2 Gewürznelken, 1/2 Zimtstange, 1 KL Erdäpfelstärke.

Zubereitung

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen. Eine hitzefeste Auflaufform 2 cm hoch mit Wasser befüllen und ins Rohr stellen.

In einem Topf die Kokosmilch mit der Butter, 15 g Zucker und dem Salz aufkochen. Den Grieß und die Kokosraspeln dazugeben, bei mittlere Hitze so lange rühren, bis sich der Teig vom Topf löst. Den Teig auskühlen lassen.

Die Eier trennen. Die beiden Eidotter nacheinander in den Teig rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen, den Eischnee unter die Kokosmasse heben.

Auflaufformen mit Butter ausfetten und mit Zucker ausstreuen. Die Masse gleichmäßig in Formen verteilen und diese im vorbereiteten Wasserbad im Rohr etwa 10-15 Minuten garen. Die Ananas schälen, den Strunk und holzige „Augen“ herausschneiden. Das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, den Orangensaft zugießen und aufkochen. Sternanis, Gewürznelken und Zimtstange hinzugeben und die Flüssigkeit mit ein wenig in kaltem Wasser aufgelöster Erdäpfelstärke binden. Den Fond nochmals kurz aufkochen lassen und die Ananasstücke zufügen. Zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Kokossoufflé mit Gewürzanasanas auf Tellern anrichten.