

Toast in Kokosmilch, Früchte, Passionsfrucht-Karamell

Für zwei Personen

Für die Toastmischung:

4 Scheiben Butterbrioche	400 ml Dose Kokosmilch	2 große Eier
4 Pandanblätter	30 ml Buttermilch	2 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	1 EL Palmzucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

Für das Fruchtetopping:

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Ananas	$\frac{1}{2}$ Banane
1 Zitrone	30 ml brauner Rum (50%)	1 TL Zucker

Für das Passionsfrucht-Karamell:

2 Passionsfrüchte	70 g Zucker	100 ml Sahne
1 EL Butter		

Für die Garnitur:

1 EL Kokosraspeln	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	3 Zweige Minze
-------------------	-----------------------	----------------

Für die Toastmischung:

Den halben Fettanteil einer Dose Kokosmilch in einem Topf mit ein wenig Kokoswasser (aus derselben Dose) erhitzen. Pandanblätter in ca. 7 cm lange Streifen schneiden und in den Topf geben. Sobald die Kokosmilch leicht köchelt, den Palmzucker hinzugeben. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kokosmilch den Pandangeschmack angenommen hat. Vom Herd nehmen, absieben und auskühlen lassen. In einer Schüssel zwei große Eier verquirlen, Zimt, Buttermilch, Muskatnuss, Salz und die Pandan-Kokosmilch hinzufügen. Die Scheiben Butterbrioche für 3-4 Sekunden, in die Mischung tauchen, einmal wenden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.

Für das Fruchtetopping:

Mango schälen und in Würfel schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Banane längs vierteln und die Viertel quer in 0.5-1cm dicke Stücke schneiden. Beides in einer Schüssel mischen und mit dem Saft einer Zitrone vermengen.

Ananas schälen und in Würfel schneiden, in Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Wenn die Würfel leicht gebräunt sind, Zucker darüber streuen, Rum hinzufügen und flambieren bis die Flamme von alleine ausgeht.

Für das Passionsfrucht-Karamell:

Zucker karamellisieren lassen und Butter dazugeben. Mit Sahne mischen und bei mittlerer Hitze leicht eindicken lassen. Sobald die Sauce etwas eingedickt ist, vom Herd nehmen, in eine Schüssel umfüllen und den Inhalt von zwei Passionsfrüchten einmischen.

Für die Garnitur:

Einen Esslöffel vom Fruchtetopping auf den fertigen Toast geben, mit 2 Esslöffeln Passionsfrucht-Karamell übergießen und anschließend mit Kokosraspeln, Zimt und Minze verzieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 18. Oktober 2018