

Kokos-Wan-Tan auf exotischem Salat mit Ingwer-Eis

Für vier Portionen

Für das Ingwereis:

20 g frischer Ingwer	50 g kandierter Ingwer	1 unbehandelte Orange
1 unbehandelte Zitrone	250 ml Sahne	250 ml Milch
60 g Zucker	4 Eigelbe	

Für die Kokos-Wan Tan:

1 Ei	50 g Zucker	100 g Kokosraspel
16 Wan-Tan-Blätter	Rapsöl	Chili
Salz		

Für den exotischen Salat:

1 Mango	1 Papaya	$\frac{1}{2}$ Ananas
2 Passionsfrüchte	1 Limette	2 cl Zuckerrohrschnaps
2 EL Ahornsirup	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund Minze

Zum Anrichten:

Puderzucker

Für das Eis den Ingwer schälen und fein reiben. Kandierten Ingwer hacken. Schale der Orange und der Zitrone fein reiben. Zitruschale, Sahne, Milch und Zucker aufkochen.

Eigelbe in eine Schlagschüssel geben, die heiße Sahnemischung unter Rühren zugießen. Schüssel auf ein heißes Wasserbad stellen und die Masse darauf erhitzen, bis sie cremig und leicht gebunden ist. Vom Wasserbad nehmen, frischen und kandierten Ingwer zugeben und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen.

Für die Kokos-Wan Tans das Ei trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen, Zucker dabei langsam rein rieseln lassen. Kokosraspel unter den Eischnee rühren und mit Chili würzen. Eigelb in einer Schale verquirlen. Je einen Teelöffel Kokosfüllung auf ein Wan Tan Blatt geben, die Ränder mit Eigelb einstreichen und zu Dreiecken oder Säckchen zusammenlegen. Ränder gut andrücken. Fett in einem hohem Topf erhitzen und die vorbereiteten Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Mit der Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Danach für den Salat Mango, Papaya und Ananas schälen, Kern bzw. Strunk herausschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Passionsfrüchte halbieren, das Mark auskratzen. Obstwürfel und Passionsfruchtmark in eine Schüssel geben. Limette halbieren und auspressen. Limettensaft mit Zuckerrohrschnaps und Ahornsirup verrühren und den exotischen Salat damit marinieren. Koriander und Minze in feine Streifen schneiden und unter den Salat heben.

Exotischen Salat auf Tellern anrichten, Wan Tans mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Ingwereis servieren.

Johann Lafer am 28. März 2015