

Stenger's Schlemmerabend

Dessert

Rezept für 2 Personen: **Schokoladen-Kokos-Mousse, Ananas-Sorbet, Vanillehaube, Granatapfel-Gelee**



Zutaten:

Schokoladen-Kokos-Mousse

- 3 Blätter weie Gelatine
- 200ml Kokosmilch
- 250g weiße Konvetüre
- 1 Bio Ei Größe M
- 1 Bio Eigelb Größe M
- 1 TL Bio Limettenschalen gerieben
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL klarer Kokoslikör
- 600ml Schlagsahne
- 2 Stangen Zitronengras
- 75g Zucker
- 300ml Orangensaft
- 2 TL Speisestärke
- 1 TL Zucker
- 1 Blatt Gelatine oder 1 g Agar-Agar

Vanillehaube

- 80 ml Schlagsahne
- 1/2 TL Vanilleextrakt oder Mark 1/4 Vanilleschote
- 1 TL Zucker

Ananas-Sorbet

- 1 Ananas reig
- 15g frischer Ingwer

Granatapfel-Gelee

- 100 ml Granatapfelsaft (pur)

Zubereitung:

1. Schokoladen-Kokos-Mousse

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen
2. Kokosmilch in einem Topf aufkochen und offen bei mittlerer bis starker Hitze auf 100ml einkochen. Topf vom Herd nehmen, Kokosmilch etwas abkühlen lassen. Kuvetüre sehr fein hacken und in der warmen Kokosmilch auflösen
3. Ei und Eigelb in Schlagkessel mit dem Schneebesen über dem heißen Wasserbad cremig-dicklich und heiß aufschlagebn. Kuvetür-Kokosmilch unterrühren. Schüssel in kaltes Wasserbad stellen, Creme abkühlen lassen, dabei mehrmals umrühren.
4. Sahne hlab steig bis steif schlagen, 1/3 der Sahne unter die Kuvetüremasse rühren, restliche Sahne vorsichtig unterheben

1. Ananas schälen, Strunk entfernen und fein würfeln
2. Ingwer fein reiben
3. Zitronenpresse halbieren und flach klopfen
4. Zucker im Topf kamarellisieren lassen
5. Ingwer und Zitronengras hinzugeben und mit Orangensaft ablöschen
6. kochen bis der Zucker gelöst ist
7. Stäke iin etwas kalten Wasser glatt rühren und in den kochenden Saft rühren und erneut kurz aufkochen

3. Vanillehaube

1. Alles zusammen halbsteif schlagen. Keine Angst, das ist kein Wettbewerb um die festeste Sahne des Jahres.

2. Ananas-Sorbet

2. Kalt stellen.

4. Granatapfel-Gelee

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
 2. Saft mit Zucker erhitzen.
 3. Gelatine ausdrücken, im heißen Saft auflösen.
 4. In eine flache Form gießen, kalt stellen, dann in Würfel oder kleine Plättchen schneiden.
-