

Stracciatella-Halbgefrorenes mit Ananas-Carpaccio

(8 Personen)



Halbgefrorenes

2	Eigelb
3 EL	Zucker (1)
1 EL	heisses Wasser
2	Eiweiss
2 EL	Zucker (2)
2 ½ dl	Rahm
100 – 150 g	Schokolade hell oder dunkel

Eigelb, Zucker (1) und Wasser zusammen schaumig schlagen bis die Masse hell und fest ist. Eiweiss steif schlagen, Zucker (2) zum Eiweiss geben und kurz weiter schlagen, Eiweiss sorgfältig unter die Eigelbmasse ziehen. Rahm steif schlagen und darunter ziehen, Schokolade in kleine Würfel schneiden und ebenfalls darunter ziehen.

Diese Masse in kleine Timbale-Förmchen oder in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Cake-Form füllen und ca. 2 Stunden tiefkühlen.

Ananas-Carpaccio

1 grosse	Ananas oder 2 Baby-Ananas
1 dl	Wasser
100 g	Zucker
1 TL	frischer Ingwer
1	Orange
2	Limetten
1 kleiner	Chili
1 EL	Kirsch (evtl.)

Ananas schälen, sehr fein schneiden und in eine Form legen. Wasser und Zucker 5 Minuten köcheln lassen, auskühlen. Ingwer fein schneiden, Orange und Limetten auspressen, Chili fein schneiden. Alle Zutaten in den Zuckersirup geben und die Ananas einige Stunden marinieren.

Anrichten: Die Glacé aus der Form lösen und in der Mitte eines Tellers platzieren. Das Carpaccio dekorativ rund herum anbringen und mit hauchdünnen Schokoladepfännchen garnieren.

Anlässlich des Kochkurses des Frauenvereins vom Oktober 2010 wurde dieses Menu gekocht, welches auch die Kinder sehr „lecker“ finden! Rezept von Maria Wyss-Lal

Elisabeth Peter

