



## Kokos, Curry, Ananas, Campari

Frittierte Kokosmilch im Curry-Tempurateig mit Ananas-Ingwer-Smoothie und Campariluft

Rezept von Claudine Leimer, Magdeburger Gastro Konzept GmbH in Magdeburg  
Finalist HUG Creativ Wettbewerb „Tartelettes-Phantasia“ 2008 in der Kategorie „Ausgebildete“

### Zutaten:

#### frittierte Kokosmilch

- 500 ml Kokosmilch
- 20 g Zucker
- 6 g Gluco
- 1,5 g Xantana
- 3 L Wasser
- 15 g Algin

#### Curry-Tempurateig

- 100 g Mehl
- 100 g Mondamin
- 1 Stk. Ei
- 2 g Salz
- 50 g Trisol
- 80 g Wasser
- 25 g Curry

#### Ananas-Ingwer-Smoothie

- 1 Stk. Ananas
- 15 g Ingwer
- 60 g Rohrzucker
- 2 g Xantana

#### Campariluft

- 150 ml Campari
- 300 ml Wasser
- 7 g Sucro

#### Dekoration: Schokoladen-Krokant-Hippe

- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 50 ml Orangensaft
- 20 g Glucose
- 40 g Mehl
- 15 g Kakaopulver





### Zubereitung:

Algin mit Wasser zusammen verrühren und aufmixen und 24 h im Kühlschrank ruhen lassen. Die Butter den Zucker, den Orangensaft und die Glucose erhitzen. Das Mehl und das Kakaopulver sieben, mischen und in Orangensaftmischung rühren. Etwas erkalten lassen und 1mm dünne Hippen auf eine Backmatte streichen. Die Hippen 4 Minuten bei 180 °C backen. Nach dem Backen die Hippen rund formen und abkühlen lassen. Ananas von Schale und Strunk befreien, mit Rohrzucker und geriebenem Ingwer pürieren, mit Xantana abbinden und dann in die Tartelettes füllen. Kokosmilch mit Zucker abschmecken mit Xantana verdicken und mit Gluco versetzen und mit dem Stabmixer glatt rühren. Für den Teig Mehl, Mondamin, Ei, Salz, Trisol, Wasser und Curry zu einem glatten Teig verrühren und bei Seite stellen. Die Kokosmasse mit einem Dosierlöffel (Format Ravioli) aufnehmen bzw. füllen und in das Alginbad tauchen und sphärisieren lassen. Den Kokosravioli dann entnehmen und im klaren Wasser abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Campari mit Wasser und Sucro vermischen und mit dem Stabmixer verquirlen, dabei im oberen Teil der Flüssigkeit arbeiten. Das ganze eine Minute stabilisieren lassen. Das Ravioli im Tempurateig wälzen und kurz im Rapsöl frittieren, noch ein Mal im Tempurateig eintauchen und noch ein Mal kurz im heissen Rapsöl frittieren. Auf den Ananas-Ingwer-Smoothie anrichten, die Campariluft darauf geben und mit der Schokoladen-Krokant-Hippe ausgarnieren.

