

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Ananas-Carpaccio mit Thymian und Caipi-Aronia-Schaum

für 4 Personen:

1	Baby-Ananas
2	Eier
2	unbehandelte Limetten
1 Blatt	Blätterteig (tiefgekühlt)
5 Zweige	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
125 ml	Sahne
20 g	Butter
3 EL	Rohrzucker
20 ml	braunen Rum (alternativ alkoholfreien Mandelsirup)
50 ml	Aronia-Direktsaft
3	Erdbeeren
1	Papaya
100 g	Bitterschokoladenkuvertüre

Den Backofen auf 180 ° C Umluft vorheizen. Für den Caipischaum die Schale einer Limette abreiben. Die Limette halbieren und auspressen. Die Eier trennen. Die Limettenschale mit der Sahne verrühren und mit dem braunen Zucker, einem TL Limettensaft, dem Rum und dem Eigelb über einem Wasserbad cremig aufschlagen und aus dem Wasserbad nehmen. Nach und nach den Aroniasaft unterheben.

Die Baby-Ananas schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem großen Teller als Carpaccio anrichten. Die Thymian- und Rosmarinzweige abspülen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Anschließend in der Butter kurz anschwemmen und auf das Carpaccio geben.

Den Blätterteig in Dreiecke schneiden, im Ofen backen, danach längs aufschneiden und mit braunem Zucker bestreuen. Die Erdbeeren und die Papaya in Scheiben schneiden. Die Kuvertüre schmelzen, mit einer Spritztülle Gitter auf Backpapier spritzen, erkalten lassen und vorsichtig vom Papier heben.

Den Caipi-Aronia-Schaum auf das Carpaccio geben, von der restlichen Limette Zesten reißen und darüber legen. Mit Blätterteigecken, Schokolade, Erdbeer- und Papayascheiben garnieren.