

Johann Lafer | Maronen-Feigen-Taschen mit Schokoladen-Pumpernickel-Eis auf Ananas-Carpaccio

Zutaten für 4 Personen

Für das Eis:

- 1 Tahiti-Vanilleschote
- 170 g Sahne
- 80 ml Milch
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- 120 g dunkle Schokolade, 70% Kakaoanteil
- 3 cl Crème de Cacao, Schokoladen-Likör
- 50 g Pumpernickel

Für die Maronen-Feigen-Taschen:

- 200 g Maronen, geschält, vakuumverpackt
- 100 g Feigen, getrocknete
- 4 Blätter Frühlingsrollenteig, aus dem Kühlregal
- 1 EL Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 100 g Sahne
- 100 ml Milch
- 1 Schuss Kirschwasser
- 1 Eigelb
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem:

- 1 Ananas
- 2 Passionsfrüchte, Maracujas
- 1/2 Tahiti-Vanilleschote
- 1 TL flüssiger Honig
- 2 Minzestiele

Zubereitung:

Für das Eis die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Sahne mit Milch, 50 g Zucker, der Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen.

Die Eigelbe in eine Metallschüssel geben und die heiße Sahnemischung unter ständigem Rühren langsam dazugießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad aufschlagen und dann zur Rose abziehen.

Die Schokolade grob hacken und in einer Metallschüssel über heißem Wasserbad schmelzen. Unter die Eigelb-Sahne-Masse rühren und diese im eiskalten Wasserbad kalt rühren. Mit Schokoladen-Likör abschmecken und die Masse in der Eismaschine zu Eis gefrieren.

Die Maronen fein hacken und in der Butter andünsten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Sahne und Milch dazugeben und die Maronen weich garen. Die Feigen in feine Würfel schneiden. Die gegarten Maronen mit dem Stabmixer fein pürieren, in eine Schüssel geben und die Feigenwürfel unterrühren. Die Maronen-Feigen-Masse mit Kirschwasser verfeinern.

Die Frühlingsrollenblätter in jeweils 3 gleich große Streifen schneiden und je 1 TL Maronen-Feigen-Füllung daraufgeben. Das Eigelb verquirlen, die Teigblätter damit bestreichen und zu Dreiecken zusammenklappen. Butterschmalz in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 170 °C erhitzen und die Maronen-Feigen-Taschen darin goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und leicht mit Puderzucker bestäuben.

Für das Eis den Pumpnickel hacken und in einer Pfanne mit dem restlichen Zucker anrösten. Abkühlen lassen und kurz vor dem Anrichten einige Minuten zu dem Schokoladen-Eis in die Eismaschine geben.

Die Ananas putzen, schälen und der Länge nach halbieren. Den harten Strunk entfernen und die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herauslösen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Das Passionsfruchtfleisch mit dem Honig und Vanillemark mischen.

Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen.

4 Dessert-Teller mit den Ananasscheiben auslegen und die Passionsfrucht-Sauce darauf verteilen. Je 3 Maronen-Feigen-Taschen und 1 Kugel Schokoladen-Pumpnickel-Eis darauf anrichten. Mit Minze garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 19.01.2008

Prominente Gäste: Ariella Ahrens & Semino Rossi