

Horst Lichter | Gebackene Ananas-Kokos-Ringe mit Himbeer-Sahne

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Scheiben frische Ananas
- 80 g Himbeeren
- 150 g Sahne
- 2 – 3 EL Zucker
- 1 Ei
- 5 EL Mehl
- 4 EL Kokosraspel
- 80 ml trockener Weißwein
- 2 – 3 EL Puderzucker
- Salz
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Für die Himbeer-Sahne die Himbeeren verlesen, kurz abbrausen, trocken tupfen, mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb in eine kleine Schüssel streichen. Die Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Das Himbeer-Püree vorsichtig unterheben und die Himbeer-Sahne kühl stellen.

Für den Teig das Ei trennen. Das Eigelb mit dem Mehl, 2 EL Kokosraspeln, dem Weißwein, Puderzucker und 1 Prise Salz gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Das Öl in der Fritteuse oder in einem hohen Topf auf 170 °C erhitzen.

Aus den Ananasscheiben den harten Strunk herausschneiden, sodass Ringe entstehen. Die Ananasringe trocken tupfen, mit einer Gabel durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Ananasringe mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen und mit der Himbeer-Sahne auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit frischen Himbeeren garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 04.08.2007

Prominente Gäste: Magdalena Brzeska & Dieter Kürten

