

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. Dezember 2022** ▪
"Mein Streetfood" mit Nelson Müller



Dennis Straubmüller

Churros mit exotischen Früchten, Vanillecreme, Kokos-Eis und Ananas-Gewürzsud

Zutaten für zwei Personen

Für die Churros:

40 g Butter
 120 g Mehl
 3 Eier
 Öl, zum Frittieren
 Puderzucker, zum Bestäuben
 1 Prise Salz

Die Butter mit 150 ml Wasser und dem Salz in einem Topf aufkochen. Mehl in einem Schwung dazugeben und solange am Topfboden „abbrennen“ bis sich ein weißer Film am Topfboden gebildet hat. Teig in eine Rührmaschine geben und ein wenig abkühlen lassen. Dann nach und nach die Eier dazugeben und aufschlagen bis ein glatter Teig entstanden ist. In einen Spritzbeutel mit einer kleinen Tülle geben. Teig im 170 Grad heißen Fett ausbacken bis er goldbraun und knusprig ist. Churros auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Für die exotischen Früchte:

1 Mango
 1 Baby-Ananas
 1 Kiwi
 1 Banane
 1 pinke Drachenfrucht
 1 Pink Grapefruit
 1 Granatapfel
 ½ frische Kokosnuss
 4 Physalis
 1 Passionsfrucht
 1 Limette
 ½ Vanilleschote
 ½ EL Puderzucker

Mango, Ananas, Kiwi, Banane und Drachenfrucht schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Ananas und Banane leicht abflämmen. Danach alle Früchte mit einem 3 cm kleinen Ausstecher rund ausstechen und auf einem Teller beiseitestellen. Limette mit dem Mark der halben Vanilleschote und dem Puderzucker verrühren und die Früchte damit marinieren. Von der Grapefruit die Filets auslösen, vom Granatapfel die Kerne auslösen, das Kokosnussfleisch von der Schale befreien und in feine Scheiben hobeln. Physalis in Viertel schneiden und die Passionsfrucht halbieren und das Mark herauskratzen. Alles einzeln in Schälchen füllen und beiseitestellen.

Für die Vanillecreme:

150 g Magerquark
 30 g Puderzucker
 1 Limette
 ½ Vanilleschote

Quark zusammen mit dem Puderzucker, dem Saft und dem Abrieb einer Limette und dem Mark der Vanilleschote glattrühren und in einen Spritzbeutel füllen und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Kokos-Eis:

400 g cremige Kokosmilch, aus der Dose
 200 g Zucker

200 ml Wasser zusammen mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen bis der Zucker sich komplett aufgelöst hat. Zucker-Wasser zur Kokosmilch geben und in der Eismaschine zu einem cremigen Eis gefrieren lassen.

Für den Ananas-Gewürsud:

- 400 ml Ananassaft
- 1 Limette
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 2 Nelken
- 2 Kaffir-Limettenblätter
- 1 Stange Zitronengras
- 2 Pfefferkörner

Ananassaft aufkochen. Alle Gewürze, das Zitronengras und die Kaffir-Limettenblätter grob mörsern und mit zum Saft geben. Circa 10 Minuten lang kochen lassen. Danach mit dem Saft und dem Abrieb der Limette abschmecken. Durch ein sehr feines Sieb geben und bis zum Anrichten bei Seite stellen.

Für die Garnitur:

- Blüten
- Blutampfer
- 2 TL Kokosraspel

Die ausgestochenen Früchte in einem großen runden Anrichtering anrichten. Dazwischen 5 Tupfen der Vanillecreme spritzen. Die Grapefruit, den Granatapfel, die Physalis, die Kokosnuss-Scheiben und die Passionsfrucht zwischen die anderen Früchte und die Creme setzen. Mit den Blüten und dem Blutampfer ausgarnieren. Daneben einen Teelöffel Kokosraspel geben und darauf eine große Nocke vom Kokos-Eis geben. Die Churros separat in einem kleinen Schälchen servieren, sodass man die Churros in die Hand nehmen und mit den restlichen Komponenten essen kann. Den warmen Ananas-Gewürsud am Tisch angießen.