

INGWER-SCHOKOSOUFFLÉ

MIT TROPISCHEM FRUCHTSALAT

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER



Bei der Zubereitung von Schaum ist es wichtig, dass dieser nicht zu heiß ist. Wenn der Schaum nicht gut steht, einen Schluck Milch hinzugeben, da Milch durch das Lecithin ein natürlicher Stabilisator ist.



Schokoladensoufflé:

4 Eier Größe M

200 g Feinkristallzucker + etwas mehr für die Förmchen

150 g Zartbitterkuvertüre, grob gehackt

150 g Butter + etwas mehr für die Förmchen

2 cm Ingwer, geschält, sehr fein gerieben

80 Weizenmehl glatt, Type 700, gesiebt

Kokosschaum:

1/8 Vollmilch

1/8 l SPAR Vital Bio-Kokosmilch

1 cm Ingwer, ungeschält, grob zerdrückt

Fruchtsalat:

1/4 Ananas, geschält, fein gewürfelt

2 Kiwis, geschält, fein gewürfelt

1 Mango, geschält, fein gewürfelt

50 ml Passionsfruchtsaft

1/2 Bund Koriander, fein geschnitten

Für das Soufflé Eier und Zucker über dem Wasserbad mit Schneebesen oder Mixer schaumig schlagen. Kuvertüre, Butter und Ingwer in einer separaten Schüssel schmelzen und gut verrühren. Schokolade und Butter sollten komplett verbunden sein. Beide Schüsseln von der Hitze nehmen. Unter ständigem Rühren die Schokoladenmasse zu den Eiern laufen lassen und so langeiterrühren, bis sich alles verbunden hat. Zum Schluss das Mehl unter die Masse rühren. Die Masse für 30 Minuten in den Kühlschrank geben, alternativ kann die Masse am Vortag zubereitet werden. Das Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für den Schaum Milch, Kokosmilch und Ingwer in einem Topf einmal aufkochen, Topf von der Hitze nehmen und Ingwer in der Milch kurz ziehen lassen. Für den Fruchtsalat alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. 8 Souffléförmchen mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Die Masse auf die Förmchen verteilen, auf mittlerer Schiene auf dem Gitter des Backofens einschieben und für einen flüssigen Kern etwa 15 Minuten backen. Die Förmchen sollten dabei nur zu 2/3 befüllt werden, da die Soufflés beim Backen aufgehen.

Die Förmchen vorsichtig aus dem Rohr nehmen und mit tropischem Fruchtsalat servieren. Ingwer aus der Kokosmilch nehmen und die warme Milch mit einem Pürierstab etwa 30 Sekunden aufschäumen. Den entstandenen Schaum auf den Fruchtsalat geben und nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.