

GEBACKENE EISKNÖDEL IN DER KOKOSPANADE AUF MANGO-CHILIRAGOUT

(für ca. 10 Knödel)

Zutaten

70 cl Obers
160 g Zucker
2 Eidotter pasteurisiert
4 cl Rum
für das Mango-Chiliragout:
3 reife Mangos
½ Chilischote
Maisstärke zum Binden
etwas Kristallzucker
6 cl Cointreau zum Ablöschen
für die Kokospanade:
Kokosraspel
2 Eier
1 Vanilleschote

Eisknödel

Obers, Zucker, Eidotter und Rum verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Masse danach steif schlagen und mit einem Spritzsack auf ein Blech mit Backpapier halbe „Kugeln“ dressieren und über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag jeweils zwei Hälften zu einem Knödel formen und nochmals 2 Stunden einfrieren.

Panade

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier mit Vanillemark verquirlen. Die Eisknödel zuerst in den Vanilleeiern und dann in Kokosraspeln panieren, den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen und die panierten Knödel wieder in das Tiefkühlfach legen.

Mango-Chiliragout

Mangos schälen und in Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken.
In einem Topf etwas Kristallzucker karamellisieren, mit Cointreau ablöschen und die Mango Würfel dazugeben – mit feingehackten Chili nach Geschmack würzen – das Ganze noch einmal aufkochen lassen und mit Maisstärke leicht binden.
Das Ragout auskühlen lassen.

Die Eisknödel in heißem Sonnenblumenöl (180 °C) 20 Sekunden heraus backen, auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
Auf Mango-Chiliragout anrichten und mit frischer Pfefferminze garnieren.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

