



Sonntagskuchen

Peter Scharff

Freitag, 16.06.2017

Karibischer Dessert-Burger

Für ca. 4-6 Stück

Zutaten

Für die gegrillten Ananas:

1 Vanilleschote
1 Ananas
50 g Puderzucker

Für die Burgerbrötchen

200 g Sahne
8 Eier (Größe M)
1 Prise Vanille, gemahlen
1 Bio-Zitrone
20 ml Rum
½ Pck. Backpulver
1 TL Madras Curry
150 g Mehl (Type 405)
100 g Zucker
1 Prise Salz
Kokosraspel oder Mandeln, gehackt

Für den Bananenmus

2 Bananen
1 Bio-Limette
ca. ½ TL Ingwerknolle, gerieben
1-2 TL brauner Zucker
2 cl Rum

Für den Minz- Schmand:

10 Minzblätter
150 g Schmand
1 TL Puderzucker
1 Prise Meersalz, fein

Für die Schokoladenblätter

120 g dunkle Kuvertüre, dunkel (ca. 66%)
30 g Nougat
2-3 Tropfen Rum

Zubereitung:

- Am Vortag:** Für die gegrillten Ananasscheiben die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Ananas schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit dem Puderzucker und dem ausgekratzen Vanillemark bestäuben, in eine Schüssel geben und abgedeckt mindestens 12 Stunden ziehen lassen.
- Am nächsten Tag:** Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Ein Backblech mit Klarsichtfolie auslegen. 4- 6 Speise- oder Dessertringe (Ø ca. 7,5 cm) von innen einfetten, zuckern und auf das Backblech mit Backpapier legen. Die Eier trennen.

3. Die Sahne, die Eigelbe (ca. 160 g), die gemahlene Vanille, den Zitronenabrieb der Bio-Zitrone, den Rum, das Backpulver, das Curry und das Mehl in eine Schüssel heben und mit dem Schneebesen oder mit Hilfe der Quirle des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verrühren. 4 Eiweiß (ca. 120 g) mit dem Zucker und dem Salz steif schlagen und vorsichtig und die verrührte Masse heben.
4. Die Speise- oder Dessertringe zu 2/3 mit dem Teig füllen, mit Kokosraspeln oder gehackten Mandeln bestreuen und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 160° reduzieren und weitere 5 bis 10 Minuten backen. Die Burgerbrötchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.
5. Für das Bananenmus die Schale der Bananen mehrfach mit einer Nadel einstechen und auf den Grill legen, bis sie schwarz sind. Die Banane vorsichtig öffnen (Bitte Vorsicht: kann im heißen Zustand spritzen), mit Hilfe einer Gabel das Fruchtfleisch auskratzen, in eine Schüssel geben und mit dem Saft und dem Schalenabrieb der Bio-Limette, der geriebenen Ingwerknolle, dem braunen Zucker sowie dem Rum verrühren.
6. Für den Minz-Schmand die Minzblätter fein hacken und mit dem Schmand, dem Puderzucker und dem Salz in eine Schüssel geben und verrühren.
7. Für die Schokoladenblätter die Kuvertüre klein hacken und zusammen mit dem Nougat über dem warmen Wasserbad schmelzen, den Rum zur flüssigen Kuvertüremasse geben und so lange rühren, bis die Masse dick wird, die angedickte Masse mit Hilfe einer Küchenpalette auf das mit Klarsichtfolie ausgelegte Backblech streichen und fest werden lassen.
8. Zum Anrichten des Burgers die Burgerbrötchen in der Mitte horizontal aufschneiden, beide Hälften der Burgerbrötchen mit den Innenseite auf den Grill oder in eine Grillpfanne legen und knusprig grillen. Die Ananasscheiben von beiden Seiten grillen. Den Boden des gerösteten Burgerbrötchens auf einen Teller geben, mit etwas Minz-Schmand bestreichen, eine gegrillte Ananasscheibe darauf legen, die Ananasscheibe mit 1 bis 2 Esslöffel Bananenmus bedecken, noch einmal Minz-Schmand darauf geben, die Schokoladenblätter in grobe Stücke gesplittet auf dem Minz-Schmand verteilen, den gerösteten Deckel des Burgerbrötchens darauf legen und genießen.