

PAPAYASUPPE MIT COULIS VON PASSIONSFRÜCHTEN UND EINER KOKOSNUSSMOUSSE

Für 4 Personen berechnet

2 Papayas (sehr reif)

PASSIONSFRUCHTCOULIS:

8 Passionsfrüchte

1 Nelkenkopf

die Zeste einer Limette

1 Vanillestengel

1 Pfefferminzweiglein

1 Zweiglein frischen Koriander

6 dl Wasser

150 g Zucker

KOKOSNUSSMOUSSE:

5 dl Milch

8 Eigelb

200 g Zucker

200 g geräffelte Kokosnuss
(getrocknet)

1 Liter Rahm

Die Milch mit der Hälfte des Zuckers und den Kokosnusshäutchen aufkochen, vom Feuer ziehen und zwei Stunden erkalten lassen.

Einen zusätzlichen Deziliter Milch begeben und nochmals alles aufkochen.

Die Eigelb und den Zucker weissschlagen und mit der heißen «Kokosmilch»

aufgegossen. Zurück in die Pfanne geben und mit einem Holzlöffel unter stetem Rühren vors Kochen bringen. Wenn die Masse leicht andickt, vom Feuer ziehen und erkalten lassen. In die eiskalte Masse die steife Schlagsahne unterziehen, die Kokosmasse in Kaffeetassen abfüllen und mindestens 24 Stunden gefrieren lassen.

Für den Coulis Wasser und Zucker zu einem Sirup kochen, den Inhalt der Passionsfrüchte in die warme Masse geben, ebenso den Rest der Zutaten des Rezeptes. Erkalten lassen. Absieben, damit die Kerne der Früchte zurückbleiben.

Die Papaya längs halbieren, die Kerne usw. aus dem Inneren entfernen und die Frucht schälen. Die Fruchthälften in feine Tranchen schneiden.

Die Kokosnussmasse aus dem Behälter auf einen Teller stürzen, mit den Papaya-schnitzen umlegen, mit etwas lauwarmer Passionsfruchtcoulis übergießen, mit einem Pfefferminzweiglein belegen und sofort servieren.

DIES IST EIN REZEPT VON OLIVIER VALLOTON VOM RESTAURANT «LE GOURMET» IN MARTIGNY.
