

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. Februar 2020** ▪
Hauptgang & Dessert mit Johann Lafer



Martina Leister

Kokos-Eis mit Schokoladenchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Kokos-Eis:

125 ml Sahne
 125 ml Kokosmilch
 50 g Crème fraîche
 1 Vanilleschote
 20 ml Kokoslikör
 100 g Kokosflocken
 75 g Zucker

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Kokosmilch, Vanillemark, Crème fraîche, Zucker und Kokoslikör vermengen.

Durch ein Sieb passieren und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Schokoladenchip:

1 Tafel Zartbitterschokolade, 70 %
 ¼ Bund Minze

Zartbitterschokolade zerkleinern und in einem Topf schmelzen lassen.

Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Schokolade auf Backpapier streichen und mit Minze bestreuen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Garnitur:

150 ml Maracuja-Nektar
 1 halbierte Kokosnuss
 1 Schale Eiswürfel

In eine kleine Schüssel Eiswürfel füllen und die halbe Kokosnuss darauf drapieren. Kokosnuss zur Hälfte mit Maracuja-Nektar füllen. Zum Schluss das Eis portionieren, in Kokosflocken wenden, in die Kokosnuss geben und mit dem Schokoladenchip servieren.