

Heißes Ananaskompott mit Eischneenocken

4 Portionen

1 Ananas
500 ml Ananassaft
15 g Speisestärke
2 EL Brauner Zucker
1 Limette
20 g Kokosflocken
20 g Pistazienkerne
1 Ei
1 Prise Salz
35 g feinster Zucker

- Ananas schälen, den Strunk entfernen, in Stücke schneiden; ca. 500 g werden gebraucht
- Limette halbieren und auspressen
- Kokosflocken in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten
- Pistazienkerne grob hacken
- Ei trennen, Eigelb anderweitig verwenden
- 50 ml Ananassaft mit der Speisestärke verrühren

Ananassaft, Ananasstücke, Limettensaft und den braunen Zucker aufkochen. Nach 3 Minuten die angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren zugeben, weitere 2-3 Minuten köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, feinsten Zucker einrieseln lassen und rühren, bis der Schaum fest und glänzend ist. In einem weiteren Topf reichlich Wasser zum Sieden bringen. Mit zwei in heißes Wasser getauchten Teelöffeln aus dem Eischnee Nocken formen, in das heiße Wasser gleiten lassen, 2 Minuten garen, dabei einmal wenden. Fertige Klößchen mit der Schaumkelle entnehmen und auf Kuchenkrepp abtropfen lassen. Kompott auf Teller verteilen, Eischneenocken darauflegen und alles mit Kokosflocken und Pistazienkernen bestreuen.