Ananas Beignets in Kokos-Weinteig, auf Ingwer-Schokoladen Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Der „Beignet – Klassiker“ bei Gekonntgekocht in einem exotischem Gewand mit Kokos – Weinteig und einem tollen Ingwer – Schokoladen Sabayon. Frisch, schmackig, einfach köstlich.

Zutaten

- 1 Ananas
- 1 Zitrone, hiervon Saft und etwas Abrieb
- 250 g Weizenmehl
- 250 ml trockener Weißwein wie Chardonnay
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 50 g Kokosraspeln
- 30 g feiner Zucker
- Etwas Puderzucker zum bestäuben
- Pflanzenöl zum Ausbacken
- 1 Kuvertüre Zartbitter oder schwarze Schokolade
- 2 El Ingwer gerieben
- 100 ml Sahne
- 2 El geschlagene Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Die frische Ananas in 4 bis 8 scheiben schneiden(1 – 2 cm dick). Das geht natürlich auch mit einer Ananas aus der Konserve. Ananasscheiben mit Zitronensaft und etwas Abrieb marinieren.

Schritt2

Etwas einwirken lassen, danach trocken tupfen.

Schritt3

Der Kokos – Weinteig:

Schritt4

Das Mehl mit dem Zucker, den Eigelben und dem Weißwein zu einem glatten Teig verrühren, die Kokosraspeln dazu geben.

Schritt5

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben, etwas rasten lassen.

Schritt6

Nunmehr die Ananasscheiben leicht mit Mehl bestäuben und durch den Teig ziehen.

Schritt7

Etwas abstreifen, damit der Teig nicht zu dick wird und in reichlich Pflanzenöl „schwimmend", goldgelb ausbacken.

Schritt8

Auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Der Ingwer - Schokoladen Sabayon:

Schritt10

Die Couverthure oder schwarze Schokolade in die heiße Sahne bröckeln, auflösen, kurz aufkochen, erkalten lassen.

Schritt11

Die geschlagene Sahne und den geriebenen Ingwer unterheben.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die noch heißen Beignets auf einem Ingwer – Schokoladen Spiegel anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Vanille – oder Haselnuss Eis zu Tisch geben.

Rezeptart: Sabayonen, Sonstiges **Tags:** einfach, exotisch, ingwer, kokos, köstlich, sabayon, schokolade, weinteig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ananas-beignets-in-kokos-weinteig-auf-ingwer-schokoladen-

sabayon/