

Sweet Springrolls mit Kokos-Rum-Sorbet

Rezept von Markus Heckel

WERKZEUGE

Küchenpapier
Küchenthermometer
Stabmixer
Eismaschine
Sieb

ZUTATEN

Süsse Frühlingsrollen

10 Teigstücke für Frühlingsrollen, vegan
½ Ananas, geschält, Strunk entfernt, gewürfelt
4 El Palmzucker (ersatzweise Rohrohrzucker)
4 El Kokosmilch
4 El Kokosraspel
1 Bio-Limette, Saft und Abrieb
Pflanzenöl zum Frittieren

Sorbet

500 g Kokosmilch
25 g Kokosöl
0,2 dl Rum
125 g *Dextrose
60 g *Zucker
3 g *Eisbindemittel
1,25 dl Wasser

ZUBEREITUNG

Süsse Frühlingsrollen

Den Limettensaft über die Ananasstücke träufeln. Die Kokosraspel ohne Fett goldgelb anrösten. Den Palmzucker und das Kokosmilch bei kleiner Hitze köcheln bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Die Ananaswürfel hinzugeben und kurz mitgaren, sie dürfen nicht matschig werden. Durch ein Sieb giessen und die Flüssigkeit auffangen. Die aufgefangene Flüssigkeit in den Topf zurückgeben und auf die Hälfte einreduzieren. Den entstandenen Sirup mit den Ananaswürfeln und den Kokosraspeln mischen.

Frühlingsrollen-Teigblätter auf der Arbeitsfläche auslegen und je 2 Esslöffel Füllung in die Mitte der Teigblätter legen. Eine Ecke des Teigblattes weit über die Füllung legen. Die Seiten rechts und links nach innen über die Füllung einschlagen, dann den Rest aufrollen. Pflanzenöl in einer hohen Pfanne stark erhitzen. Die Rollen portionenweise im heissen Öl in etwa 3 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier entfetten.

Sorbet

Die *Zutaten gut mischen und mit dem Wasser in einen Topf geben. Mithilfe eines Küchenthermometers auf 90 °C erhitzen. Die Kokosmilch und die restlichen Zutaten hinzugeben und mit dem Stabmixer durchmischen. In der Eismaschine frieren.

