

Frittiertes Eis im Kokosmantel mit Beerenragout



Zutaten (für 4 Portionen)

Für das Eis

- 75 g Kokosraspeln
- 320 g Vanilleeis
- 150 g Mehl
- 135 ml Wasser
- 2 Eier
- 500 ml Pflanzenfett zum Frittieren

Für das Beerenragout

- 125 g Heidelbeeren
- 125 g Brombeeren
- 125 g Himbeeren
- 10 g Puderzucker
- 10 ml Grand Marnier

Für die Deko

- ½ Bund Minze
- 20 g Puderzucker

Nährwerte

Pro 100 Gramm

- 266 kcal
- 3 g Eiweiß
- 21 g Fett
- 17 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 60 Minuten

Zubereitung

1. Für das Eis Kokosraspeln in einen tiefen Teller geben. Mit einem Eisportionierer 4 Kugeln Vanilleeis abstechen. Eiskugeln in Kokosraspeln wälzen, leicht andrücken und sofort wieder einfrieren.
2. 55 g Mehl mit Wasser vermengen. Das Ei etwas aufschlagen. Mehl-Wasser-Masse unter das Ei rühren. Restliche Kokosflocken ebenfalls unterheben, beiseitestellen.
3. Für das Beerenragout Beeren verlesen. Heidelbeeren und Brombeeren halbieren. Himbeeren mit Puderzucker sowie Grand Marnier vermengen und mit einer Gabel zerdrücken. Brombeeren sowie Heidelbeeren dazugeben und auf vier Teller verteilen.
4. Restliches Mehl in einen tiefen Teller geben. Fett in einem Topf erhitzen. Sobald es an einem Holzlöffel Blasen wirft, ist es heiß genug. Eiskugeln zuerst im Mehl und dann in der Ei-Mehl-Masse wälzen. Nacheinander in das Fett geben und 1 – 2 Minuten frittieren. Mit Puderzucker sowie Minze garnieren und sofort servieren.



REISER RÄT

Die restliche Kokosmantel-Masse können Sie ausfrittieren und als Snack zum Dessert reichen.

