Soufflé aus Schokolade mit gegrillter Ananas



Zutaten

4

Für das Soufflé:

- 85 g zerkleinerte Zartbitterschokolade
- 1 Ei
- 55 g brauner Zucker
- 55 g Butter (Zimmertemperatur)
- 5 l Wasser
- 1 Eiweiß
- 5 cl Jack Daniels
- 10 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)

Für die Ananas:

- ¼ Ananas
- 10 g Rohrzucker
- 20 g brauner Rum
- 20 g Malibu
- 3 g Bresc Gemberpuree (Ingwerpüree)
- 3 g Bresc Citroengraspuree (Zitronengraspüree)

Für das Eis (1,5 l):

- ¾ l Sahne
- ¼ l Vollmilch
- 250 g Zucker
- 125 g Eigelb
- 5 Tonkabohnen

Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Ingwerpüree 450g



Bresc Rotes Pfefferschotenpüree 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000

Zubereitung

Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
Für das Soufflé die Förmchen mit der Butter einfetten und zwar vertikal von unten nach oben und mit Mehl bestreuen.
Die Eier mit 1/3 des Zuckers und dem roten Pfefferschotenpüree verquirlen, bis sich das Volumen vervielfacht. Den restlichen Zucker in einer Pfanne erhitzen. Wasser und Whiskey zugeben, bis der Zucker aufgelöst ist. Schokolade und Butter dazugeben. Zusammenrühren und etwas neben der Wärme abkühlen lassen. Die Schokoladenmischung nach und nach hinzufügen. Das Eiweiß schaumig schlagen. Das Eiweiß unter die Schokoladenmasse heben. Die Masse in die Förmchen gießen und 15 bis 20 Minuten backen.
Die Ananas mit den anderen Zutaten vakuumieren. Unter Vakuum bei 85°C 35 Minuten lang garen. Den Grill oder die Grillpfanne erhitzen. Die Ananas gut grillen und abkühlen lassen. Dann einen schönen Tatar davon schneiden.
Für das Eis Sahne, Milch, Tonkabohnen und 125 g Zucker in einen großen Topf geben. Aufkochen lassen. Das Eigelb und den restlichen Zucker in der Schüssel des Mixers auf höchster Stufe weiß schlagen. Die Sahnemasse 15 bis 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Die warme Masse auf die weiß gewordenen Eigelb geben und mit dem Mixer schlagen. Die Masse gut umrühren. Die Mischung wieder in den Pfanne geben und auf ca. 75 bis 80°C erhitzen. Die Masse sieben und so schnell wie möglich abkühlen lassen. Mit einer Eismaschine alles zu Eis verarbeiten.

Die Souffle mit Puderzucker bestreuen und mit dem Eis und dem Ananasstatar servieren.