

# Glace de Coco avec Jackfruit

Max Maurel

Restaurant l'Islette, Mahé, Seychelles

dg: ssg

Die beste Küche eines kulinarisch gesegneten Archipels. Eine bezaubernd kleine Insel von wenigen Quadratmetern, die so nahe bei der Hauptinsel Mahé liegt, dass man leicht hinüberschwimmen kann. Oder man lässt sich durch das kleine Holzboot abholen. Dort findet man den romantischsten weissen Puderzucker-Sandstrand, den man sich vorstellen kann, versteckt zwischen grossen Granitfelsen und von wunderschönen Palmen umsäumt. Gehen Sie hin oder bereiten Sie das Rezept zu Hause zu und träumen Sie weiter...

Milch von 4 Kokosnüssen, topfrisch

1 L Zuckersirup

200 g Jackfrucht-Fruchtfleisch, frisch!, gewürfelt

Kokosnüsse im Freien an einer scharfen Steinkante aufschlagen, dabei die 4 dl Kokosmilch auffangen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel, ev. Messer aus den Nüssen herausschneiden und zerkleinern. Fruchtfleisch und die aufgefangenen 1.5 Liter Kokosmilch in einer grossen Pfanne mit 1 Liter \*Zuckersirup verdünnen. Auf kleinem Feuer 30 Minuten köcheln. Alles pürieren und durch ein Sieb passieren. In der Sorbetière gefrieren. Während des Gefriervorgangs den gewürfelten, essbaren Teil der Jackfrucht untermischen.

**\*Zuckersirup**

680 g Zucker

1 L Wasser

Die Zutaten aufkochen und klären lassen.

# Cocosglace mit Jackfrucht professionelle Version

dg: ssg

90 g Zucker  
58 g Dextrose  
39 g Eigelb pasteurisiert  
39 g Basic Textur, Citrusfaser  
372 g Vollmilch UHT  
226 g Coconutpurée gesüsst Tk, Boiron  
149 g Vollrahm UHT  
100 g Jackfrucht-Fruchtfleisch, frisch!, in 5 mm-Würfel  
Optional 26 g Jamaica Rum

Trockene Substanzen mischen.

Eigelb, Citrusfaser, Milch, Cocospurée begeben, auf 82 Grad erhitzen. Rahm (und Rhum) begeben, mixen. Abkühlen und 6 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

In der Glacemaschine gefrieren, sobald eine dicke Konsistenz erreicht ist, die Jackfruchtstücke einmischen.

Einige Würfel mit Puderzucker vermischen und in Butter knusprig braten und auf dem Glace in einer halbierten Kokosnuss servieren.

## Tipps

- **Wichtig:** Da die Jackfrucht mit der Zeit zu gären beginnt, muss dieses Sorbet wöchentlich frisch bereitet werden.
- Etwas von der Kokosmilch zurückbehalten und damit die Hände waschen, so entfernt man die klebrigen Rückstände der reifen Jackfrucht mühelos. Oder mit Handschuhen verarbeiten.
- Achtung, die Jackfrucht nicht mit der reifen Durian verwechseln, welche ihr ähnelt, aber entsetzlich stinkt.
- Am besten öffnet man die Kokosnuss, indem man sie einmal um ihre Achse an eine scharfe Steinkante schlägt. Die braune Kokoschale fällt entlang der Druckstelle von selbst in zwei Teile. Leichter geht's nicht. Auf die überschwappende Milch achten.
- Die Kokospäne, die im Sieb übrigbleiben, gut ausdrücken und auf einen Teller geben. Das fertig gefrorene Sorbet zu Kugeln formen und mit den Kokospänen panieren. Sofort wieder in den Tiefkühler zurückstellen.
- Ein leichtes Rösten der Kokospäne verstärkt das Aroma, verändert allerdings auch die Farbe.
- In den Seychellen nimmt man frische Kokosnüsse, bei uns lassen sie sich gut durch das Kokosmark von Boiron ersetzen.

Frische Jackfrucht ist erhältlich bei NAM, Zürich, Globus...