UNIKAT · DIE GESCHMACKSMANUFAKTUR ·
Limited Edition
UNIKAT
03
· BY THOMAS VON ROHR ·

KOKOSNUSSTARTE-BRÖSEL MIT ORANGENFILETS, VANILLEGLACÉ & CRÈME-FRAÎCHE

4 PERSONEN

1 Tasse Kokosnuss gemahlen (ungezuckert) 1 TL Backpulver 50 g Butter
1 EL Ingwer 3 EL Zucker 2 Orangen 4 - 6 Kugeln Vanilleglacé 4 - 6 EL Crème-Fraîche

Butter flüssig aufkochen, Ingwer fein raspeln
alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und zum Teig kneten
abgedeckt stehen lassen
Schale der Orangen wegschneiden und filetieren, beiseite stellen
Vanilleglacé aus dem Tiefkühler nehmen

Teppan Yaki auf mittlere Stufe aufheizen und mit Butter einstreichen
jeweils eine handvoll Teig auf dem Teppan Yaki mit einer Schaufel plattdrücken (1 cm hoch)
von beiden Seiten braun anbraten, dann mit der Schaufel in Brösel zerteilen

8 Minuten TEPPAN YAKI

Jeweils in grossen Gläsern oder Dessertschüsseln Schichten:
1 EL Crème-Fraîche, 3 - 4 Orangenfilets, Kokosnusstarte-Brösel,
3 - 4 Orangenfilets, 1 Kugel Vanilleglacé