

## Baby-Ananas in Basilikum-Marinade

### Für 2 Personen

2 Baby-Ananas            1 Zitrone                            200 g Brombeeren  
0,5 Bund Basilikum    2 EL Bitterorangen-Likör    2 EL Weißwein  
2 EL Zucker

Die Ananas schälen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und in den Kühlschrank stellen. Für die Marinade die Zitrone halbieren und auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft mit einem Esslöffel Zucker, dem Weißwein und drei Esslöffeln des Bitterorangen-Likörs vermengen. Das Ganze bei schwacher Hitze zwei Minuten kochen lassen, dann abkühlen lassen. Die Basilikumblätter abzupfen, fein hacken, in die abgekühlte Weinsoße geben und die Ananas damit marinieren. Für den Brombeerspiegel die Brombeeren, einen Esslöffel Zitronensaft, den restlichen Zucker und den restlichen Bitterorangen-Likör im Mixer pürieren und das Ganze durch ein Sieb passieren. Die Brombeersoße als Spiegel auf Tellern anrichten und die Ananasscheiben darauf arrangieren.

Gabriele Bosse am 15. Oktober 2009