

# Ananas-Sashimi mit Chili-Schoko-Soße und Vanille-Eis

## Für 2 Personen

1 Ananas	150 g Himbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 Chilischote	200 g Zartbitterschokolade	100 g Kokosflocken
100 g Zucker	100 g Puderzucker	4 cl Bitterorangen-Likör
100 ml Ananassaft	200 ml Milch	200 ml Vanilleeis
1 Sternanis	0,5 Bund Minze	

Die Ananas schälen und in vier zentimeterdicke Balken schneiden. Die Orangenschale abreiben. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Bitterorangen-Likör und dem Ananassaft ablöschen. Anschließend die Ananasbalken hineingeben und mit der Orangenschale und Sternanis aromatisieren. Abschließend in den Kokosflocken wälzen. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Chili längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Schokolade in die Milch einrühren und die fein gehackten Chilistücke hinein geben. Das Ganze kurz aufkochen lassen. Die Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren. Das Vanilleeis portionieren. Die Ananas mit der Chili-Schokosoße und dem Vanilleeis auf Tellern anrichten und mit dem Himbeerpüree und der Minze garnieren.

Maurice Kriegs am 22. April 2010