

Ananas mit Granatapfel-Kernen und Limoncello-Mascarpone

Für 2 Personen

1 kleine, reife Ananas	100 g Granatapfelkerne, getrocknet	1 unbehandelte Zitrone
4 Zweige Rosmarin	2 Msp. Speisestärke	250 g Mascarpone
50 g Butter	250 g Zucker	50 ml Granatapfelsirup
100 ml Orangensaft	60 ml Cognac	30 ml Bitterorangen-Likör
50 ml eisgekühlter Limoncello		

Die Ananas schälen, entstrunken und in Scheiben schneiden. Die Granatapfelkerne in den Granatapfelsirup einlegen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und 100 Gramm Zucker darin karamellisieren. Anschließend mit dem Orangensaft ablöschen und reduzieren. Die Speisestärke mit dem Bitterorangen-Likör verrühren und zu der Soße geben, um diese leicht zu binden. Die Ananasscheiben in die Soße geben und mit dem Cognac flambieren. Die Mascarpone mit dem übrigen Zucker süßen und mit dem Limoncello abschmecken. Die Rosmarinblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitronenschale abreiben und beides unter die Crème rühren. Die karamellisierte Ananas mit der Mascarponecreme auf Tellern anrichten und mit den Granatapfelkernen und mit Zitronenschale garnieren.

Marco Nolde am 02. Dezember 2010