

Ananas-Carpaccio im Teigmantel, Basilikum-Sahne

Für zwei Personen

100 g Cranberries	1 kleine Ananas	1 Granatapfel
1 Zitrone	200 g Weizenmehl	250 ml Schlagsahne
Ghee	1 Zweig Basilikum	1 TL Kardamon
Rohrzucker		

Das Basilikum zupfen, waschen, trocknen und klein schneiden. Mit der Sahne steif schlagen und kalt stellen. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Granatapfel halbieren und mit einem Esslöffel die Kerne herauslösen. Anschließend mit etwas Zitrone, Zucker, einem Viertel Teelöffel Kardamon und den Cranberries vermischen. Aus dem Mehl, etwas Wasser und Zucker einen Teig herstellen. Die Ananas vom Strunk, der Schale und vom inneren Kern befreien, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Ananas kurz im Teig wenden und in einer Pfanne mit heißem Ghee goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Das Ananas-Carpaccio im Teigmantel mit der Basilikum-Sahne und dem Granatapfel-Cranberry-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Stöbel am 26. Juli 2012