

Gratinierte Ananas mit Orangen-Sirup

Für zwei Personen

1 Ananas	2 Orangen	20 g Pistazien
40 g Rohrzucker	5 Pimentkörner	3 EL Ahornsirup
2 EL saure Sahne		

Den Backofen auf 250 Grad Grillstufe vorheizen. Eine der Orangen heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Beide Orangen halbieren und den Saft auspressen. Den Orangensaft mit der Orangenschale verrühren in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend einkochen lassen, bis der Saft dicklich wird. Die Pistazien grob hacken. Eine Pfanne erhitzen und die Pistazien darin leicht rösten. Die Pimentkörner im Mörser fein zerstoßen und mit dem Zucker mischen. Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in circa fünf Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf dem Backblech auslegen, mit der Zuckermischung bestreuen und für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Ananas aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit dem Orangensirup beträufeln. Einen Esslöffel saure Sahne auf jede Portion geben, die Pistazien darüber streuen und servieren.

Julia Fleissgarten am 08. März 2013