

Gebratene Ananas mit Chili-Dip

Für zwei Personen

1 Ananas	1 Limette	2 rote Chilis
1 EL Butter	200 g Crème-fraîche	50 ml weißer Balsamicoessig
2 EL Puderzucker	Pfeffer	

Die Ananas schälen, quer halbieren, die Hälfte längs vierteln und den Strunk entfernen. Die Stücke längs in Spalten schneiden und mit Pfeffer würzen. Für den Dip die Crème-fraîche und den Puderzucker glatt rühren. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein hacken. Die Schale der Limette abreiben und den Saft auspressen. Anschließend die Crème-fraîche mit der Chili, dem Limettenabrieb und dem Limettensaft vermengen. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Die Ananasstücke von allen Seiten anbraten, mit Balsamicoessig ablöschen und drei Minuten einkochen lassen. Die gebratene Ananas mit Chili-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Curt Regner am 13. November 2014