Kokos-Eis mit gegrillten Ananas-Spießen

Für zwei Personen

Für das Eis:

1 Limette	1 Vanilleschote	200 ml Sahne
400 ml Kokosmilch	100 g Zucker	

Für die Ananasspieße:

1 Ananas	100 g brauner Zucker	100 g Butter
Kokosraspel		

Für das Eis Limette gründlich waschen und trocken reiben. Komplette Schale fein abreiben. Den Saft der Limette auspressen. Zucker in einen Topf geben und bei schwacher Hitze erwärmen bis er flüssig wird. Dabei ständig durchrühren, damit er gleichmäßig schmilzt. Kokosmilch und Schlagsahne dazu geben und kräftig aufkochen lassen.
Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark mit dem Messerrücken auskratzen. Limettenschale, -saft und Vanillemark in den Topf geben und unterrühren. Die Masse in eine Eismaschine geben. Das Eis ist fertig, wenn die Masse stichfest ist.
Für die Spieße Ananas schälen und vom Strunk befreien. Zwei große Längsstücke herausschneiden und auf Holzspieße schieben. In der Grillpfanne mit Butter angrillen. Braunen Zucker auf die Ananas geben, karamellisieren lassen und die Spieße mehrmals wenden.
Kokos-Eis mit Ananasspießes auf Tellern anrichten, mit Kokosraspeln garnieren und servieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 04. Februar 2016