

Selbstgemachtes Vanille-Eis mit Ananas-Ragout

Für zwei Personen

Für das Vanilleeis:

250 ml Milch 250 ml Sahne 90 g Zucker
1 Vanilleschoten 4 Eier

Für das Ananas-Ragout:

1 Ananas 25 g Butter 150 ml Ananassaft
50 g Zucker $\frac{1}{2}$ Vanilleschote 6 cl Marillen-Schnaps

Für das Vanilleeis Eier trennen. Eigelbe mit Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen, Milch und Sahne unterrühren und das Ganze aufkochen. Alles in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Ananas-Ragout Ananas schälen und in Würfel schneiden. Mit Zucker und Butter in der Pfanne anbraten, die Vanilleschote dazugeben und köcheln lassen. Mit Ananassaft und Marillen-Schnaps ablöschen. Die Vanilleschote abschließend entfernen.

Das Vanilleeis mit Ananas-Ragout in tiefen Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Harr am 10. August 2016