

## Dreierlei von der Ananas

### Für zwei Personen

#### Für die Ananas-Rum-Suppe:

$\frac{1}{4}$ Ananas	100 g Mascarpone	100 ml Ananassaft
3 EL Rum	1 $\frac{1}{2}$ EL Agavendicksaft	1 Gewürzspekulatius
1 Vanilleschote		

#### Für die Ananas Tagliatelle:

$\frac{1}{4}$ Ananas	50 g brauner Zucker	$\frac{1}{4}$ Bund Minze
----------------------	---------------------	--------------------------

#### Für die gegrillte Ananas:

$\frac{1}{4}$ Ananas	2 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Fenchelsaat
----------------------	---------------------	--

#### Für die Garnitur:

75 g Walnusskerne	25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
-------------------	-------------	-------------------------------

#### Für die Ananas-Rum-Suppe:

Die Ananas schälen und Strunk entfernen.

Spekulatius, Agavendicksaft, Rum und Ananassaft vermengen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark unter die Creme rühren und eine Nocke mit zwei Teelöffeln ausstechen und auf die Suppe legen.

#### Für die Ananas Tagliatelle:

Die Ananas längs in hauchdünne Tagliatelle-Streifen schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Tagliatelle mit Minze vermischen und im Kühlschrank etwa zehn Minuten ruhen lassen. Zum Schluss mit etwas braunem Zucker servieren.

#### Für die gegrillte Ananas:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Ananas diese in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Fenchelsaat einreiben und im Ofen circa 8 Minuten karamellisieren lassen.

#### Für die Garnitur:

Ein Stück Backpapier dünn mit Öl bestreichen. Zucker, Zitronensaft und 3 EL Wasser in einen Stieltopf geben, erhitzen und hellbraun karamellisieren lassen. Walnusskerne grob hacken. Topf vom Herd nehmen und Walnusskerne sofort in den Karamell rühren und auf das vorbereitete Backpapier streichen. Walnuss-Krokant abkühlen lassen und mit dem Nudelholz zerkleinern. Dreierlei von der Ananas auf Tellern anrichten und servieren.

Annette Wieland am 12. Januar 2017