

Gebratene Ananas mit Gewürzkaramell, Zitronen-Mascarpone

Für zwei Personen

Für die Ananas:

1 kleine Ananas	1 $\frac{1}{2}$ TL rosa Pfefferbeeren	80 g Zucker
1 EL Butter	2 EL Sesamsamen	1 $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander
4 Zweige Minze	1 Prise grobes Meersalz	

Für die Mascarpone:

250 g Mascarpone	100 ml geschlagene Sahne	1 Zitrone, Saft, Schale
1 EL Honig	4 Zweige Minze	10 Chilifaden

Für die Ananas und das Karamell:

Die Ananas schälen, längst vierteln und den Strunk entfernen. Den Pfeffer abspülen und grob hacken.

Den Zucker in einer großen beschichteten Pfanne karamellisieren. Die Ananasviertel darin 5 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und mit rosa Pfeffer bestreuen. Die Butter zum Karamell geben und unter Rühren schmelzen. Koriander und Sesam darin rösten. Etwas Salz zugeben. Das heiße Karamell über die Ananas gießen und die Mascarpone daneben platzieren. Minze abrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen.

Für die Mascarpone:

Die Sahne steif schlagen. Die Zitronenschale reiben und den Saft auspressen. Die Mascarpone, Zitronensaft und -schale sowie Honig cremig schlagen. Minze abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Minze und Sahne unterheben.

Die gebratene Ananas mit Gewürzkaramell und Zitronen-Mascarpone auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Preuß am 02. März 2017