Joghurt-Eis mit lauwarmem Ananas-Salat

Für zwei Personen

Für das Joghurt-Eis:

1 Zitrone	250 g Naturjoghurt, 3,5%	50 ml Sahne
50 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Johannisbrotkernmehl	

Für den Ananas-Salat:

$\frac{1}{2}$ reife Ananas	$\frac{1}{2}$ Zitrone	4-5 TL mildes Olivenöl
2 EL brauner Rum	1 EL flüssiger Honig	4 EL brauner Zucker
1 Prise Salz		

Für die Cashews:

50 g Cashewkerne	4 TL brauner Zucker

Für die Garnitur:

2 Stängel Minze

Für das Joghurt-Eis:
Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Joghurt, Sahne, Puderzucker, Johannisbrotkernmehl und Zitronensaft vermengen und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Ananas-Salat:
Die Ananas schälen, Strunk entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln.
Zitrone auspressen und Saft mit Honig und Salz vermengen. Nach und nach Olivenöl unterrühren, bis das Dressing emulgiert. Ananas mit braunem Zucker in der Pfanne karamellisieren. Mit braunem Rum ablöschen. Karamellisierte Ananas mit Dressing vermengen.

Für die Cashews:
Den braunen Zucker mit Wasser befeuchten in einen Topf geben und einkochen lassen, bis ein Karamell entsteht. Cashewkerne zum Karamell geben. Verrühren und weiter erhitzen, bis die Cashews komplett mit Karamell überzogen sind und der Zucker beginnt, auszukristallisieren. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:
Die Minze abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und klein hacken.
Joghurt-Eis mit lauwarmem Ananas-Salat und Cashewkernen auf Tellern anrichten, mit Minze garnieren und servieren.

Janina Lindemann am 10. August 2017