

Piña-Colada-Eis mit karamellisierter Ananas

Für zwei Personen

Für das Eis:

250 ml Milch	250 ml Kokosmilch	100 g Zucker
50 ml Rum	4 Eier	50 g Kokosraspeln

Für die Ananas:

1 Ananas	100 ml Orangensaft	100 ml Ananassaft
20 ml Rum	100 g brauner Zucker	50 g kalte Butter

Für das Eis:

Milch, Kokosmilch und Zucker in einem Topf aufkochen.

2 Eier und 2 Eigelb mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel verrühren. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad setzen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Die Masse über dem Wasserbad zur Rose abziehen.

Die Eismasse vom Wasserbad nehmen und in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen. Nach der Hälfte der Zeit Kokosraspeln und Rum unterheben.

Für die Ananas:

Die Ananas von der Krone befreien, vierteln, von Schale und Strunk schneiden und Scheiben schneiden.

In einer Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren. Die Ananasscheiben hinzugeben, kurz mitrösten und Orangen- und Ananassaft angeießen. Den Rum dazugeben, nochmal kräftig aufkochen lassen und mit kalter Butter die Sauce abbinden.

Das Piña-Colada-Eis mit karamellisierter Ananas auf Tellern anrichten und servieren.

David Karl am 18. Januar 2018