Scharfes Ananas-Törtchen

Für 4 Personen

Ragout:

1 Ananas	30 g Datteln	Wodka
Pfeffer, schwarz		

Blätterteigquadrate:

1 Platte Blätterteig	2 Eier

Eis:

0,5 Zitrone, unbehandelt	70 g Zucker	3 Eier
200 ml Milch	200 ml Sahne	4 Eiswaffeln
Schokoplättchen	Waldmeistersirup	

Pesto:

0,5 Zitrone, unbehandelt	50 g Mandeln	1 Bund Minze
5 – 6 EL Sonnenblumenöl	Zucker	

Ragout:
Die Ananas schälen, grob hacken und mit dem Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett schmoren lassen. Die Datteln klein schneiden und dazu geben. Mit einem Schuss Wodka ablöschen und noch etwas einköcheln lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
Blätterteigquadrate:
Den Blätterteig in Quadrate schneiden und Innen jeweils etwas einschneiden. Für ein paar Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb ausbacken. Das Innere der Blätterteigquadrate auskratzen. Zwei Eiweiße verschlagen und mit etwas Ragout in die Quadrate füllen. Den herausgeschnittenen Blätterteigteil als Deckel oben drauf geben. Noch mal für ein paar Minuten unter den Grill geben.
Eis:
Die Schale der Zitrone abreiben. Eigelbe und Zucker mit der Milch und der Sahne über dem Wasserbad unter Rühren erwärmen, bis die Masse eindickt. Die Zitronenschale und etwas Waldmeistersirup unter die Eismasse heben und in die Eismaschine geben. Das Eis in Eiswaffeln füllen und Schokoplättchen bestreuen.
Pesto:
Die Schale der Zitrone abreiben. Die Mandeln in einer Pfanne mit etwas Zucker karamellisieren. Die Minzeblätter abzupfen und in ein hohes Gefäß geben. Mandeln, Öl, Zitronenabrieb und eine Prise Zucker dazugeben und zu einem Pesto pürieren. Minze, Zitornenabrieb, Sonnenlumenöl, Mandeln zu Pesto verarbeiten.

Mario Kotaska am 01. Juli 2011