

Geschmorte Ananas mit Whisky und Vanille-Eis

Für vier Personen

Ananas:

| | | |
|--------------------|------------------|-----------------------|
| 1 Ananas | 50 g Butter | 30 g Zucker |
| 100 ml Orangensaft | 1 Schote Vanille | 1 Stange Zitronengras |
| Ingwer | Whisky | |

Eis:

| | | |
|--------------|--------------|-------------------|
| 500 ml Milch | 500 ml Sahne | 2 Schoten Vanille |
| 150 g Zucker | 20 g Honig | 250 g Eigelb |

Zitronen-Crème-fraîche:

| | | |
|------------------------|---------------------|-------------|
| 1 Zitrone, unbehandelt | 300 g Crème-fraîche | Puderzucker |
|------------------------|---------------------|-------------|

Anrichten:

| | | |
|-------------|------------------|-----------|
| Haselnüsse | Walnüsse | Pistazien |
| Puderzucker | Granatapfelkerne | |

Ananas::

Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und die Mitte mit einem Ausstecher entfernen. Butter und Zucker in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Ananasscheiben darin langsam von beiden Seiten leicht anbraten. Mit einem Schuss Whisky ablöschen, flambieren und die Flüssigkeit reduzieren lassen. Anschließend mit Orangensaft auffüllen und mit der Vanilleschote, Zitronengras und etwas Ingwer circa 15 bis 20 Minuten langsam schmoren lassen.

Eis:

Milch, Sahne, das Mark der Vanilleschoten und den Zucker mit dem Honig aufkochen. Anschließend kellenweise und unter ständigem Rühren die Eigelbe zugeben und die Masse zur Rose abziehen. Abkühlen lassen und abpassieren, dann in der Eismaschine frieren.

Zitronen-Crème-fraîche:

Die Schale der Zitrone abreiben. Die Crème-fraîche mit dem Zitronenabrieb vermengen und am Ende mit Puderzucker (nach Wunsch) abschmecken.

Anrichten:

Haselnüsse mit Walnüssen und Pistazien mischen. Mit Puderzucker bestäuben und bei niedriger Hitze langsam karamellisieren. Die Ananasscheiben auf Tellern verteilen, die geschmorte Sauce darauf verteilen und zusammen mit dem Vanilleeis, der Crème-fraîche, den karamellisierten Nüssen und einigen Granatapfelkernen servieren.

Ali Güngörmüs am 09. März 2012