

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