

Karamellisierte Ananas mit Mandel-Creme

Für 4 Personen

1 Ananas	1 Orange, unbehandelt	75 g Zucker, braun
120 g Zucker, weiß	250 g Mandeln	4 cl Orangenlikör
200 ml Sahne	2 EL. Weißwein	1 EL Zimt
4 Eier	4 Zweige Minze	

Für die Mandelcreme die Mandeln in der Küchenmaschine sehr fein mahlen und anschließend in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Den weißen Zucker mit 100 Millilitern Wasser in einem Topf aufkochen lassen und circa zwei Minuten köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Mandeln dazugeben, erneut aufkochen und abkühlen lassen. Nun die Eier trennen und das Eigelb cremig schlagen. Danach zwei Esslöffel Sahne einrühren. Von der Orange die Schale abreiben. Nun die Eiercreme, den Weißwein und zwei Teelöffel Orangenschalen zu den Mandeln geben. Das Ganze noch einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die übrige Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Mandelcreme heben und in Dessertschalen füllen. Die Ananas schälen, vierteln und den Strunk entfernen. Die Frucht in mundgerechte Stücke schneiden. Den braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen, die Ananasstücke hinzufügen und darin wenden. Anschließend mit dem Orangenlikör ablöschen. Die karamellierte Ananas auf Tellern anrichten und die Mandelcreme seitlich dazu platzieren. Nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen und mit Minzzweigen garniert servieren.

Horst Lichter am 27. März 2010