

Erdbeereis mit gegrillter Ananas

Für 4 Personen

4 Scheiben einer reifen Ananas	2 EL Sesam, geschält	400 g Erdbeeren
100 ml Läuterzucker flüssig	1/2 Bio-Zitrone (Saft, Abrieb)	50 ml Kondensmilch
4 cl Wodka	8 Erdbeeren	Thymian

Alles Zutaten für das Eis (Erdbeeren, Kondensmilch, Läuterzucker, Saft und Abrieb von der Zitrone, Wodka) mit dem Stabmixer pürieren, in eine Eismaschine geben und zu Eis gefrieren lassen. Das dauert ca. 30 Minuten.

Die Ananasscheiben von der Schale befreien, in Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. In einer Grillpfanne von beiden Seiten braten, bis sie schöne dunkle Streifen hat. Parallel den Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Ananas auf Tellern anrichten, das Eis in Schälchen anrichten und dazu stellen. Mit dem Sesam, den übrigen Erdbeeren und gezupftem Thymian garnieren.

Björn Freitag am 10. April 2021