

Gebratene Chili-Ananas mit Honig-Parfait

Für 4 Personen

2 Eier 80 ml Milch 100 g Honig
200 ml Schlagsahne 1 Ananas 1 grüne und rote Chilischote
2 EL Butter

1 Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei, Milch und 80 g Honig in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten cremig schlagen. Die Schale in kaltes Wasser stellen und die Masse kaltschlagen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Honigmasse heben. Eine gefriergeeignete Form oder Portionsförmchen (z. B. Kastenform oder Souffléförmchen) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse hineingeben und möglichst über Nacht einfrieren. Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Ananas dekorativ in Stücke schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken. Butter portionsweis in einer Pfanne erhitzen. Ananas und Chili darin kurz braten. Übrigen Honig darüber träufeln und kurz schwenken. Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen. ca. 5 Minuten antauen lassen. Parfait evtl. in Scheiben schneiden. Mit Chili-Ananas anrichten.

Jacqueline Amirfallah 19. Dezember 2012