

Dessert

Gebratene Ananas mit Rosmarin und Kokosnuss-Eis

Zutaten:

0.6 St. Ananas
80 g Rohrzucker
1 TL Limettensaft
0.1 Bund Rosmarin
25 g Butter
1 St. Vanilleschote
250 ml Kokosmilch
250 ml Schlagsahne
100 ml Vollmilch
4 St. Eigelb
100 g Zucker
4 EL Rum, weiß

Zubereitung:

Schopf und Strunk der Ananas abschneiden und die Frucht auf einen Teller setzen. Mit einem scharfen Messer die Schale herunterschneiden und eventuell zurückbleibende "Augen" nachher entfernen. Die Ananas in Scheiben schneiden. Den harten Mittelkern mit einem Ausstecher oder Messer entfernen. Rohrzucker und Limettensaft in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zu hellbraunem Karamell verschmelzen. Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und mit der Butter zum Karamell geben und verrühren. Ananasscheiben hineinlegen und kurz beidseitig braten. Nach dem Wenden mit Rum beträufeln. Geschmacksvariante: den Rosmarin durch Thymian ersetzen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen. In einem Topf mit dickem Boden die Kokosmilch zusammen mit der Sahne, der Vollmilch und der Vanilleschote aufkochen. Dabei ständig umrühren, damit sie nicht überkocht. Sobald die Mischung zu steigen beginnt, sofort vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen, mit einem kleinen Löffel das Mark herauskratzen und wieder zu der Milch-Sahne-Mischung hinzugeben. Die Eigelb mit dem Zucker cremig, aber nicht schaumig, rühren, zur Milch-Sahne-Mischung in den Topf geben, erhitzen und dabei ununterbrochen mit einem Holzspatel rühren, bis die Creme beginnt dickflüssig zu werden. Sie darf keinesfalls aufkochen, sonst gerinnt das Eigelb. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen. Die kalte Creme in eine Eismaschine füllen und nach Bedienungsanleitung weiter verfahren. Variante : Gerne mit frischen Kokosnussflocken dekorieren