

Ananas Carpaccio

Zutaten:

2 Baby-Ananas,
2 Kugeln Vanilleeiscrème
1 EL Pistazien,
1 EL geröstete Mandelblätter,
2 cl Grand Manier,
2 cl Amaretto,
50 ml Weißwein,
30 g Zucker,
2 Eigelb,
Puderzucker,

Zubereitung:

Ananas schälen und mit einem Apfelausstecher den inneren festen Strunk heraustrennen. Die geschälte Ananas in 2 mm starke Scheiben schneiden (Brotmaschine). Die Scheiben auf einem flachen Teller auslegen und mit Orangenlikör beträufeln. Gehackte Pistazien darauf geben und kalt stellen. In einen Schlagkessel den Zucker, die Eigelbe sowie den Mandellikör geben und im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, die Mandelplättchen zugeben. Die Ananasscheiben mit der Schaumsauce gleichmäßig überziehen und im Grill überbacken. Mit Puderzucker bestäuben und 1 Kugel Eis in die Mitte setzen.

Druck-Version

