

ANANASREZEPTE

– MODERNE UND KLASSISCHE REZEPTE MIT ANANAS

Eine Vitaminbombe mit bestem Geschmack



ANNIE BRAHM

verlassen, auch wenn Du Dich einmal für ein aufwendiges Gericht entscheidest. Du kannst von unseren Erfahrungen lernen und von unseren Tipps und Tricks profitieren. Wir teilen unser Wissen gerne mit guten Freunden und zeigen Dir, wie viel Spaß Kochen bereiten kann. Wir würden uns daher freuen, wenn Du uns unsere vertrauliche Anrede nicht übel nimmst.

Ananas-Orangen-Kompott mit Krokant

Die Zutaten:

- 2 TL geschälter Sesam
- 100 g Zucker
- 20 g Ananas (Stücke), getrocknet
- etwas Öl
- 3 Orangen
- 1/2 frische Ananas
- 250 ml Orangensaft
- 1 Vanilleschote
- 1 Sternanis
- 1 EL Speisestärke
- evtl. Orangenlikör
- 200 g Schlagsahne

Das Kochen:

Sesam in einer Pfanne ohne Öl goldgelb rösten und beiseite stellen. Getrocknete Ananas anschließend würfeln. Ein Stück Alufolie dünn mit etwas Öl bestreichen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und dann die Ananaswürfel und den Sesam untermischen. Die Karamellmasse auf die Folie gießen und verteilen. Das muss sehr schnell geschehen, da sie sofort aushärtet. Dann auskühlen lassen.

Die Orangen so schälen, dass das Weiße mit entfernt wird. Die einzelnen Fruchtteile aus den Trennhäuten ausschneiden, den Saft dabei auffangen. die Trennhäute mit der Hand etwas auspressen.

Dann die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und zu den

Orangenfilets geben. Eventuell mit ein bis zwei Esslöffeln Orangenlikör beträufeln.

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark mit einem Messer herauskratzen. Vom Orangensaft zwei Esslöffel zur Seite stellen. Den Rest zusammen mit dem aufgefangenen Saft, Zucker, Vanillemark und -schote und dem Sternanis aufkochen und etwas ziehen lassen. Zum Schluss nochmals kurz aufkochen.

Stärke dann mit den zwei Esslöffeln Orangensaft verrühren und zusammen in die kochende Masse rühren, eine Minute weiterkochen lassen.

Vanilleschote und Sternanis entfernen, Saft über die Früchte geben und erkalten lassen.

Den Krokant fein hacken und mit der steif geschlagenen Sahne vermischen. Die Früchte mit dem Saft auf Schälchen verteilen und die Sahne-Krokant-Mischung obenauf geben.