

Gebratene Ananas mit Curryeis

Zutaten für 4 Personen

Curryeis

½ TL gelber Curry
1 TL Marillenmarmelade, passiert
1 EL Schlagobers
400 ml Vanilleeis

Gebratene Ananas

4 Mini Ananas
2 EL Butter
1 EL Brauner Zucker
Bourbon Vanille

Zum Garnieren
Blüten Mix oder 4 Zweige Zitronenmelisse

Zubereitung:

In einer Schüssel gelben Curry mit Marmelade und Schlagobers verrühren. Anschließend das Vanilleeis schnell unterrühren und bis zur Verwendung in den Tiefkühler stellen

Ananas halbieren und das Fruchtfleisch heraus schneiden danach in EL große Stücke schneiden. Eine beschichtete Pfanne mit Butter sowie braunem Zucker erhitzen und die Ananas darin braten. Anschließend mit Bourbonvanille würzen

Die gebratenen Ananasstücke in der halbierten Ananas anrichten. Das Curryeis darüber geben und mit Blüten Mix oder bzw. sowie Zitronenmelisse garnieren.

Viel Spaß

Ulrich Helminger, Hausmesse Frühjahr 2019