

GEGRILLTE ANANAS MIT KOKOSCREME UND MACADAMIANÜSSEN (V)



ZUTATEN (für 4 Portionen)

FÜR DIE KOKOSCREME

- ½ Vanilleschote
- 300 ml Kokosmilch
- 100 ml Sahne
- 50 g Zucker

- 2 Eigelb
- 60 ml Sahne
- 1 TL Stärke

FÜR DIE ANANAS

- 1 Ananas
- etwas Rohrzucker

FÜR DIE NÜSSE

- 40 g Macadamianüsse
- 3 g Salz

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 124 kcal
- 1 g Eiweiß
- 7 g Fett
- 15 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 40 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit

ZUBEREITUNG

1. Für die Kokoscreme die Kokosmilch, 100 ml Sahne und 50 g Zucker mit der Vanilleschote und dem Mark zum Kochen bringen.
2. In einem separaten Topf 60 ml Sahne mit der Stärke und dem Eigelb verrühren. Nun die Kokos-Vanillesahne unter ständigem Rühren zu der Ei-Stärke-Sahne geben und diese dann bei mittlerer Hitze kochen, bis sie eine dicklich-cremige Konsistenz hat.
3. Die Vanilleschote entnehmen und die Creme in Schälchen füllen und kalt stellen.
4. Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln und von den einzelnen Vierteln den Strunk abschneiden.
5. Die Ananasviertel jeweils mit etwas Rohrzucker bestreuen und in einer vorgeheizten Grillpfanne von allen Seiten angrillen und karamellisieren.
6. Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett goldbraun rösten und mit dem Salz würzen.
7. Wenn die Creme angedickt ist, diese mit der gegrillten Ananas und den gerösteten Nüssen anrichten und servieren.



REISER RÄT

Wenn Sie der Kokoscreme noch geröstete Kokosraspel oder Kokosflocken hinzufügen, erhalten Sie einen noch intensiveren Geschmack.

Die Ananas lässt sich selbstverständlich auch in jeder beliebigen Pfanne angrillen und karamellisieren, jedoch erhält man in der Grillpfanne die für Grillgut typischen Grillstreifen.

