



Pfeffer-Honig-Glace mit flambierter Ananas

DESSERT FÜR 6 PERSONEN

1 grosse Ananas
30 g Butter, kalt
2 EL flüssiger Honig
0,75 dl Rum
1,5 dl Orangensaft

Glace:

400 g Crème fraîche
100 g flüssiger Honig
½ TL weisser Pfeffer, fein gemahlen
aus der Mühle oder gemörsert,
z. B. Penja-Pfeffer aus dem Delikatess-
geschäft
1,5 dl Rahm

1. Für die Glace Crème fraîche mit Honig und Pfeffer mischen. Rahm steif schlagen, unter die Masse heben. In der Glacemaschine gemäss Gebrauchsanleitung gefrieren lassen. Glace zur weiteren Verwendung in den Tiefkühler stellen.

2. Ananas quer in Scheiben à ca. 5 mm schneiden. Etwas Butter in einer weiten, tiefen Bratpfanne erhitzen, Ananasscheiben darin portionenweise ca. 2 Minuten beidseitig anbraten. Früchte dabei mit wenig Honig beträufeln. Alle Ananasscheiben in die Pfanne geben, mit Rum begiessen und flambieren. **Achtung:** Zum Flambieren unbedingt Dampfzug ausschalten! Ananas auf einer Platte oder auf Tellern anrichten und etwas abkühlen lassen. Orangensaft in die Pfanne geben, auf etwa die Hälfte einkochen lassen. Restliche Butter in Flocken unter die Sauce ziehen. Ananas damit begiessen.

3. Zum Servieren Glace zu Kugeln formen und auf den lauwarmen Ananasscheiben anrichten. Nach Belieben mit wenig Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ gefrieren lassen

Pro Person ca. 3 g Eiweiss, 36 g Fett,
42 g Kohlenhydrate, 2400 kJ/580 kcal