

Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet



Zutaten pro Person:

4-5 Scheiben Ananas
1-2 Kugeln Zitronensorbet
2-4 Prisen brauner Zucker
2-3 TL Rum
1/2 Limette
Minze

Besondere Hilfsmittel:

Aufschnittmaschine
kleiner Ausstecher

1. Die Enden der Ananas mit einem scharfen Messer abschneiden. Ananas großzügig schälen. Mit einer Aufschnittmaschine sehr feine Scheiben schneiden, Strünke mit einem geeigneten Ausstecher oder Glas herausschneiden, überlappend auf Speisetellern auslegen.
2. Die Scheiben nach Geschmack mit braunem Zucker bestreuen, mit Limettensaft und mit Rum beträufeln.
3. Ein bis zwei Kugeln Zitronensorbet pro Person auflegen und alles mit Minzblättern garnieren.

Hinweise:

Es passen auch noch andere Sorbets. Statt Rum kann man auch Cointreau nehmen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Nachspeisen, Obst, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.04.2018