

Baby-Ananas als Nachspeise



Zutaten für vier Personen:

1 Baby-Ananas (reicht für vier Personen)

1. Den Boden der Ananas wegschneiden, dann längs vierteln.

2. Von den Ananasvierteln die innere Kante (den Strunk) wegschneiden. Dann mit einem Filiermesser mit einem Schnitt an der Schale das Fruchtfleisch auslösen. Das Fruchtfleisch quer in Streifen schneiden und die Streifen versetzt anrichten (siehe Bild).

Hinweise:

Die Anregung zu dieser Nachspeise kommt aus dem Restaurant Le Gaulois in München, 2005. Die wie auf dem Bild geschnittenen Ananas-Viertel waren Teil eines Nachspeisenbuffets mit Eis, Crème brûlée, Himbeermark-Sauce, Baiser, Profiterolles, weißer und dunkler Mousse au Chocolat und frischen Beerenfrüchten.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Nachspeisen, Früchte, international

Rezept und Foto: Walter Stand 11.01.2023