

Getürmte Sahne- Ananas mit Limonen- Minz- Pesto

Für zwei Personen

1 Limette	1 Ananas	100 g Ziegenfrischkäse
200 ml Sahne	1 Bund Minze	6 EL brauner Zucker
Zucker		

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft aufbewahren. Die Minze waschen, trocknen und zwei Blätter abpflücken. Den Rest grob hacken. Diese dann mit einem Teelöffel braunem Zucker im Mörser zerkleinern und Limettensaft dazugeben. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, das Minz-Pesto kalt stellen. Auf einem Stück Alufolie jeweils zwei Esslöffel braunen Zucker streuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren, bis kleine Taler entstehen. Diese abkühlen lassen, von der Alufolie trennen und beiseite stellen. Die Ananas schälen und zwei Zentimeter dicke Blöcke abschneiden und mit dem Serviering kleine Taler ausstechen. Die Sahne schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Ananastaler und die Zuckertaler leicht versetzt auf Tellern anrichten und mit den Minz-Pesto, einem Minzblatt und der Schlagsahne garnieren.

Sebastian Noack am 16. Januar 2014