

# Ananas-Carpaccio mit Passionsfrucht

**Für zwei Personen**

**Für das Ananas-Carpaccio:**

2 Babyananas                      4 Passionsfrüchte                      2 unbehandelte Limetten  
3 EL braunen Zucker              2 EL getrocknete Kokosflocken      3 EL weißen Rum

**Für die Garnitur:**

$\frac{1}{2}$  Bund Minze

Die Babyananas vom Grün befreien, schälen, vom Kern befreien und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Schale der Limetten reiben, die Früchte halbieren und auspressen. Die Passionsfrüchte ebenfalls halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. Den braunen Zucker mit drei Esslöffeln Wasser in einer Pfanne schmelzen lassen. Das Fleisch der Passionsfrüchte hinzugeben und mit dem weißen Rum ablöschen. Das Dressing mit dem Limettensaft abschmecken. Anschließend über die Ananasscheiben geben und fünf Minuten ziehen lassen.

Ein paar Blätter von der Minze zupfen.

Das Ananas-Carpaccio mit der Passionsfrucht auf Tellern anrichten, mit der Minze garnieren und servieren.

Michael Schumacher am 17. September 2015