

Karamellisierte Ananas-Spieße mit Ananas-Basilikum-Sorbet

Für 4 Personen

Ananas-Basilikum-Sorbet:

1 Limette
0,5 Bund Basilikum

1 Ananas, groß 200 – 250 g Zucker

Ananasspieße:

1 Ananas, groß
1 Schote Vanille

40 g Butter 35 g Zucker, braun
100 ml Ananassaft 4 Holzspieße, lang

Ananas-Basilikum-Sorbet:

Den Saft der Limette auspressen. Die Ananas schälen und vierteln, den Strunk heraus schneiden. Das Fruchtfleisch grob würfeln und im Mixer fein pürieren. Anschließend durch ein nicht zu feines Sieb passieren. Dieser Masse, je nach Reife der Ananas, den Zucker zugeben, sowie den Saft der Limette. Das Basilikum fein hacken und ebenfalls unterrühren. Dann in eine Eismaschine zum Sorbet werden lassen.

Ananasspieße:

Die Ananas schälen und vierteln, den Strunk raus schneiden. Das Fruchtfleisch in Dreiecke schneiden und auf die Spieße stecken. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Ananasspieße hineinlegen und großzügig mit braunem Zucker bestreuen. Von beiden Seiten goldbraun karamellisieren. Die Spieße rausnehmen und auf eine Platte legen. Den Sud in der Pfanne mit dem Ananas Saft ablöschen. Das Mark der Vanilleschote begeben und das Ganze sirupartig einkochen lassen. Die Spieße auf die Teller legen, die Jus darüber gießen und gemeinsam mit dem Ananas-Basilikum-Sorbet servieren.

Lea Linster am 24. September 2010