



glasierte Ananas unter Vanilleeis

• Zutaten:

1	Granatapfel
2 frische	Ananas (Babyananas)
½	Orange
20 Gramm	Butter
½ Teelöffel	Vanillezucker
3 Teelöffel	Rohrzucker
2 Esslöffel	Rum
1 Kugel	Vanilleeis
10 Gramm	Pistazien od. gemahl. Mandeln

 **Zubereitung:**

1. den Granatapfel wie eine Apfelsine schälen, die weißen Häute entfernen und in mehrere Teile brechen
2. die roten Fruchtkerne in eine kleine Schüssel geben
3. die Babyananas schälen, in etwas dickere Scheiben schneiden und am besten mit einem Apfelausstecher den festen Mittelteil ausstechen.
4. die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen
5. die Ananasscheiben in die Pfanne legen
6. mit braunem Rohrzucker und Vanillezucker bestreuen
7. die Ananasscheiben unter mehrmaligem Wenden ca. 4 Minuten karamellisieren lassen
8. dabei die Temperatur rechtzeitig herunterstellen, damit das Karamell nicht zu dunkel wird
9. die Orange halbieren und auspressen
10. den Orangensaft und Rum in die Pfanne geben, einmal kurz aufkochen und den Fond etwas einkochen lassen
11. die Ananasscheiben auf Teller verteilen
12. die Orangen-Rum-Sauce darüber geben
13. mit den Granatapfelkernen bestreuen
14. darauf Vanilleeis mit gehackten Pistazien anrichten