

Dreierlei von der Ananas – gegrillt, als Tagliatelle und Suppe

 happy-mahlzeit.com/2021/12/24/dreierlei-von-der-ananas-gegrillt-als-tagliatelle-und-suppe

Zutaten für 2 Personen

Für die Ananas-Rum-Suppe:

- ¼ Ananas
- 100 g Mascarpone
- 100 ml Ananassaft
- 3 EL Rum
- 1 ½ EL Agavendicksaft
- 1 Gewürzspekulatius
- 1 Vanilleschote

Für die Ananas-Tagliatelle:

- ¼ Ananas
- 50 g brauner Zucker
- ¼ Bund Minze

Für die gegrillte Ananas:

- ¼ Ananas
- 2 EL brauner Zucker
- ½ TL gemahlene Fenchelsaat

Für die Garnitur:

- 75 g Walnusskerne
- 25 g Zucker
- ½ TL Zitronensaft

Zubereitung:

Für die Suppe die Ananas schälen und den Strunk entfernen. Mascarpone mit gebröseltem Spekulatius, Agavendicksaft, Rum und Ananassaft vermengen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und das Mark unter die Creme rühren. Eine Nocke mit 2 Teelöffeln ausstechen und auf die Suppe legen.

Für die Tagliatelle die Ananas längs in hauchdünne Tagliatellestreifen schneiden. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Tagliatelle mit Minze vermischen und im Kühlschrank etwa 10 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss mit etwas braunem Zucker servieren.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die gegrillte Ananas diese in dünne Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Fenchelsaat einreiben und im Ofen circa 8 Minuten karamellisieren lassen.

Für die Garnitur ein Stück Backpapier dünn mit Öl bestreichen. Zucker, Zitronensaft und 3 EL Wasser in einen Stieltopf geben, erhitzen und hellbraun karamellisieren lassen. Walnusskerne grob hacken. Den Topf vom Herd nehmen, die Walnusskerne sofort in den Karamell rühren und auf das vorbereitete Backpapier streichen. Walnuss-Krokant abkühlen lassen und mit dem Nudelholz zerkleinern.

Dreierlei von der Ananas auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Annette Wieland

Quelle: Die Küchenschlacht vom 12. Januar 2017

Episode: Hauptgang & Dessert