

DAMIT GELINGT'S.

KÜCHE VON WELT



INHALTSVERZEICHNIS

EUROPA:		MEXIKO: Pikantes	
Neues aus alten Landen.	5	aus dem Land der Sombreros.	17
– Chelsea Morning	5	– Bloody Mary	17
– Pfirsich Fantasia	5	– Mexikanischer Mais	17
– Mittelmeer Lamm-Kebab (Spiessli)	6	– Gazpacho mexicano	18
– Melonenkorb à la Parisienne	6	– Pfirsich-Mousse	18
EUROPA:		AFRIKA:	
Exotischer als man denkt.	7	Einfach durch den	
– Leichter Fruit Mix Drink	7	Kochdschugel.	19
– Spargelcrème-Suppe	7	– Exotischer Traum	19
– Pikanter Ananas-Kuchen	9	– Birnen/Avocado- Hors-d'œuvre	19
– Paires aux amandes	9	– Poulet Confetti	21
		– Aprikosen-Wirbel	21
AMERIKA:		ASIEN:	
Gerichte mit 50 Sternen.	11	Exquisites Küchenchinesisch.	23
– Hawaiian Sunrise	11	– Kona Nog	23
– Garten-Salat	11	– Potage Chinois	23
– Texas Chili	12	– Stir Fry Apricot	24
– Pfirsich Alaska	12	– Tropischer Sonnenuntergang	24
AMERIKA:		ASIEN: Abendessen	
Land der unbegrenzten		aus dem Morgenland.	25
Köstlichkeiten.	13	– Singapore Delight	25
– Kalifornische Bowle	13	– Hong Kong Salat	25
– Mais/Gurken Hors-d'œuvre	13	– Indisches Truthahnfilet	27
– Truthahn-Salat	15	– Ananas-Eiscrème	27
– Pfirsich-Torte	15		

LIEBE LESERIN,
LIEBER LESER

«Küche von Welt» ist ein kleiner
Reiseführer durch die internationale
Kochkunst.

Alle Rezepte sind für 4 Personen
berechnet. Sie sind einfach und unkom-
pliziert in der Zubereitung, aber
raffiniert im Geschmack. Damit nicht nur
Ihre Gäste Freude an dieser
kulinarischen Weltreise haben, sondern
auch Sie.

Wir wünschen Ihnen einen guten
Appetit.



EUROPA: NEUES AUS ALTEN LANDEN.

Chelsea Morning

8 dl Del Monte Orangenektar,
4 EL Grenadine-Sirup, 2 kleine reife Bananen, 4 Eier,
2 EL Zucker oder 1 EL Honig, 8 Eiswürfel

Alles im Mixer (auf höchster Stufe) zu feiner, weicher Masse pürieren. In eisgekühlten Gläsern sofort servieren.

Pfirsich Fantasia

1 Zwiebel, 2 harte Eier,
2 Scheiben gekochter Schinken, in Streifen schneiden,
2 Scheiben Gouda-Käse, in Streifen schneiden,
1 Dose Del Monte Pfirsiche (820g), ½ Dose Del Monte Maiskörner,
2 EL Rahm, 3 EL Mayonnaise, 1 Bund Schnittlauch, 2 Tomaten,
Salatblätter, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel und Eier hacken, mit Schinken und Gouda vermischen und würzen. Pfirsiche abtropfen und mit Mischung füllen. Mayonnaise, Rahm, Schnittlauch mixen und über gefüllte Pfirsiche verteilen. Pfirsiche auf Salatblättern anrichten und mit Tomatenscheiben und Maiskörnern garnieren.

Mittelmeer Lamm-Kebab (Spießli)

600 g Lammfleisch ohne Knochen, ca. 4 cm grosse Stücke,
1 Dose Del Monte Ananas (820 g), Scheiben vierteln,
2 Peperoni, in Stücke schneiden

Marinade:

2 EL Olivenöl, **6 EL** Ananassaft,
½ TL Thymian, **½ TL** Rosmarin, **1** Knoblauchzehe gepresst,
1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten für Marinade mischen und über Lammfleischstücke giessen, zuge-
deckt über Nacht in Kühlschrank stellen.

Ananas, Peperoni und Lammfleisch abwechslungsweise auf Spiesse
stecken, im Ofen oder auf Barbecue ca. 15 Min. grillieren (Zwischendurch
mit Marinade bestreichen).

Mit grünem Salat und Reis oder Knoblauchbrot servieren.

Melonenkorb à la Parisienne

1 Honigmelone, **1 Dose** Del Monte Ananas-Dessertstücke (430 g),
2 Orangen (grosse), in Stücke geschnitten,
etwas Zucker nach Belieben, **4 EL** Grand Marnier nach Belieben

Melone in Form eines Korbes schneiden, Kerne entfernen, Fruchtfleisch mit
Melonenstecher oder Teelöffel kugelförmig ausstechen. Melonenkügel-
chen mit Ananas- und Orangenstücken mischen, nach Belieben zuckern
und Grand Marnier darüber giessen. Melonenkorb mit Früchten füllen und
im Kühlschrank kaltstellen.

Leichter Fruit Mix Drink

1 Dose (820 g) Del Monte Fruit Cocktail,
2 dl Del Monte Orangennektar, **4 EL** Naturejoghurt,
2 EL Weizenkleie (nach Belieben),
2 TL Vanillezucker, **1 TL** Zitronensaft

Alle Zutaten im Mixer (auf höchster Stufe) zu feiner, weicher Masse pürie-
ren. Kühl stellen und mit Früchten garniert servieren.

Spargelcrème-Suppe

1 Zwiebel gehackt, **2 EL** Butter oder Margarine,
1 Dose Del Monte Spargeln, **1 dl** Milch, **1** Beutel Pilzcrèmesuppe (62 g),
Pfeffer aus der Mühle, **4** Zitronenscheiben,
Schnittlauch geschnitten

Zwiebel in Butter dämpfen, zusammen mit Spargeln und Milch im Mixer
pürieren und in Kochtopf geben. Zubereitete Pilzcrèmesuppe zu Spargel-
mischung geben, mit Pfeffer würzen und 10 Min. auf kleinem Feuer leicht
köcheln lassen. Mit Zitronenscheiben und Schnittlauch garnieren.



Pikanter Ananas-Kuchen

**175 g Kochspeck, 1 Dose Del Monte Ananas (560 g),
225 g Cottage Cheese, 2 Eier, 1,5 dl Milch, 250 g Kuchenteig,
50 g Greyerzer gerieben, Salz, Pfeffer**

Speck zerkleinern und gut anbraten. Ananas in kleine Würfel schneiden, mit Cottage Cheese, Milch und Eiern gut mischen. Speck (ohne flüssiges Fett) beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig auswallen (für Form 22,5 cm), auf Blech legen, mit Backerbsen füllen und im vorgeheizten Ofen (200°C) 10 Min. blind backen. Ohne Erbsen nochmals 5 Min. backen. Füllung auf Kuchenboden verteilen, Greyerzer darüber streuen und Kuchen ca. 40 Min. auf 190°C backen.

Mit Salat servieren.

Poires aux amandes

**1 Dose Del Monte Birnenhälften (820 g),
25 g Butter, 25 g Zucker, 90 g gemahlene Mandeln,
evtl. ein paar Tropfen Mandelaroma, 1 Ei**

Abgetropfte Birnenhälften in feuerfeste Form legen, Butter, Zucker, Mandeln und Eigelb gut mischen, bis eine feste Masse entsteht. Eiweiß steif schlagen und unter Masse ziehen. Die Birnen mit der Masse füllen und während ca. 20 Min. im Ofen auf 130°C backen. Mit gerösteten Mandelsplittern garnieren.



AMERIKA: GERICHTE MIT 50 STERNEN.

Hawaiian Sunrise

*4 dl Del Monte Fruchtnektar «Fructrio»,
4 EL Grenadine-Sirup, 4 EL Limonen-/Zitronensaft,
4 EL Grand Marnier (nach Belieben),
20 Eiswürfel*

Alles im Mixer (auf höchster Stufe) pürieren und mit Limonenscheiben garnieren. Sofort servieren.

Garten-Salat

*1 Dose Del Monte Ananas (560 g),
1 Banane in Scheiben schneiden, mit Ananassaft beträufeln,
1 Apfel, geschält, in kleine Stücke schneiden
(mit Ananassaft beträufeln), 4 Selleriestangen, geschnitten,
½ Endiviansalat, zerkleinert, 4 Radieschen,
in Scheiben schneiden, 175 g Cheddar-Käse
oder rezenter Tilsiter, würfeln*

Ananas abtropfen, in kleine Stücke schneiden, mit Bananenscheiben und Apfelstückchen mischen, Sellerie, Endiviansalat, Radieschen und Käse dazugeben. Mit einfacher Salatsauce, bestehend aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer, ein wenig Senf, evtl. ½ Naturejoghurt, anrichten.

AMERIKA: LAND DER UNBEGRENZTEN KOSTLICHKEITEN.

Texas Chili

450 g mageres Rindfleisch, gehackt, **2 EL** Olivenöl,
1 Zwiebel, gehackt, **1** Knoblauchzehe, gepresst, **3 dl** Bouillon,
1 Dose (400 g) geschälte Tomaten/Pelati, abgetropft,
5 EL Del Monte Hot Ketchup, **1 Dose** Del Monte Maiskörner,
1 Dose rote Indianerbohnen

Zum Würzen:

1 TL frischer grüner Chili, feingehackt (oder Chilipulver),
Oregano, Kümmel, Salz, Pfeffer

Zwiebel dünsten, Fleisch und Knoblauch dazugeben und anbraten. Mit Bouillon ablöschen, alle übrigen Zutaten dazugeben und während 30 Min. leicht köcheln lassen. Würzen nach Belieben.

Mit Salzkartoffeln servieren.

Pfirsich Alaska

1 kleine Biscuitroulade mit Konfitüre, **6 EL** Schwarztee,
1 kleine Packung Himbeer- oder Erdbeer-Glace,
4 Eiweiss, **220 g** Puderzucker, **1 Dose** Del Monte Pfirsiche (420 g), abgetropft

Biscuitroulade in 2 cm dicke Scheiben schneiden, auf 4 Dessertteller verteilen. Den Schwarztee über Roulade träufeln, je eine Kugel Glace darauf verteilen und in den Tiefkühler stellen.

Eiweiss sehr steif schlagen, Puderzucker vorsichtig unter Eischnee ziehen. Teller aus dem Tiefkühler nehmen, je 1 Pfirsichhälfte auf Glace setzen, Eischneemasse mit Spritzsack über den Desserts verteilen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 4 Min. backen und sofort servieren.

Kalifornische Bowle

220 g Del Monte Ananas Dessert-Stücke, abgetropft,
220 g Erdbeeren, halbiert, **1 dl** Grand Marnier, **6 dl** Del Monte
Orangennektar, **6 dl** trockener Weisswein, evtl. **1 EL** flüssiger Honig zum
Süssen, Erdbeeren, kleine Orangen zum Garnieren

Grand Marnier über gemischte Ananas und Erdbeeren giessen, 2 Std. ziehen lassen. Orangenjus, Wein, evtl. Honig über Früchte giessen, gut rühren und in Gläser verteilen. Mit Früchten garnieren.

Mais/Gurken Hors-d'œuvre

2 mittlere Gurken,
1 Dose Del Monte Maiskörner, abgetropft,
1 Zwiebel, in Ringe schneiden

Sauce:

1 dl Essig, **2 EL** Zucker, **1 EL** Öl,
1 TL Dill, **1 Prise** Cayenne-Pfeffer, **1 Prise** Salz

Gurken in feine Scheiben schneiden, in flacher Schüssel ringförmig platzieren. Maiskörner in die Mitte legen. Zwiebelringe auf Mais verteilen, Salat-sauce darübergiessen. Salat kühl servieren.



Truthahn-Salat

250 g gekochtes Truthahnfleisch, in feine Streifen schneiden,
1 Kopfsalat, **100 g** Schnittsalat (Amerikan. Salat),
1 Dose Del Monte Fruit-Cocktail (820 g), abgetropft

Sauce:

2 EL Mayonnaise, **2 EL** Naturejoghurt,
3 EL Fruit-Cocktail-Saft, **1 EL** Zitronensaft, nach Belieben,
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Salat rüsten und mit Fleisch auf grosser Platte mischen. Früchte darin verteilen. Salatsauce erst vor dem Servieren dazugeben.

Pfirsich-Torte

150 g Butter, **50 g** brauner Zucker,
175 g Vollkornmehl, **25 g** Maisstärke, **1** unbehandelte Zitrone, nur Schale,
1 Dose Del Monte Pfirsiche (820 g), abgetropft,
175 g Rahmquark, **1** Ei, einige Tropfen Mandelessenz,
 Mandelsplitter zum Garnieren

Butter, Zucker cremig rühren; mit Mehl, Maisstärke, Zitronenschale zusammen zu Teig kneten. Teig in runde Springform (22,5 cm) verteilen, mit Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen auf 190 °C 20 Min. backen. Pfirsiche auf Tortenboden verteilen, Quarkmasse (Quark, Ei, Mandelessenz) mit Löffel auf Pfirsichen verteilen, Mandelsplitter darüber streuen und ca. 20 Min. auf 180 °C weiterbacken. Abkühlen lassen.



MEXIKO: PIKANTES AUS DEM LAND DER SOMBREROS.

Bloody Mary

*2 cl Tequila, 5 dl Del Monte Tomatensaft,
2 EL Worcester-Sauce, ein paar Tropfen Tabasco,
nach Belieben, 1 Limone in Scheiben*

Alles mischen, nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer nachwürzen, mit Limonenscheiben garnieren und kühl servieren.

Mexikanischer Mais

*1 Dose Del Monte Maiskörner, abgetropft,
2 EL Mehl, 2 Eier, 1 EL Butter, 1 dl Rahm, Salz, Pfeffer, Muskat*

Sauce:

*2 EL Del Monte Hot Ketchup,
1 frische Tomate, geschält, entkern, würfeln,
Pfeffer aus der Mühle*

½ Dose Maiskörner, Mehl, Eier, Rahm im Mixer pürieren, restliche Maiskörner ganz daruntermischen, würzen und 20 Min. ziehen lassen. Butter in Bratpfanne erhitzen, kleine Portionen Maismasse in der Pfanne beidseitig goldbraun braten. Sauce mischen und zusammen servieren.

Gazpacho mexicano

- 2,5 dl Del Monte Tomatensaft, 1 EL Weinessig, 3 EL Olivenöl,
1 Knoblauchzehe gepresst, 2 grosse Zwiebeln gehackt,
ein paar Tropfen Tabasco, nach Belieben,
4 reife Tomaten, geschält und in Würfel geschnitten,
1 Salatgurke, in Scheiben,
1 grüne Peperoni, in Stücken, etwas Salz und
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
100 g Sauerrahm**

Tomatensaft, Essig, Öl, Knoblauch, Zwiebeln im Mixer fein pürieren. Tomaten, Gurken, Peperoni dazugeben und im Mixer zerkleinern (nicht ganz pürieren). Ca. 1 Std. in Kühlschrank kühlen, dann mit gehackten Zwiebeln, Gurken, Peperoni, Tomaten garnieren und mit Sauerrahm dekoriert servieren.

Pfirsich-Mousse

- 1 Dose Del Monte Pfirsiche (820g), abgetropft,
3 Blatt Gelatine, in 2 EL heissem Wasser auflösen, 2 dl Rahm,
4 EL Pfirsich-Likör, Zucker nach Belieben**

Pfirsiche und Zucker im Mixer pürieren, Gelatine darunterziehen, unter Rühren auskühlen lassen und während 1 Stunde in Kühlschrank fest werden lassen.

Likör begeben und mit steif geschlagenem Rahm sorgfältig mischen. Kühl stellen. Mit Pfirsichschnitzen garnieren.

AFRIKA: EINFACH DURCH DEN KOCHDSCHUNDEL.

Exotischer Traum

- 8 dl Ananasjus, 1/2 Zitronenschale, unbehandelt,
1 Dose Del Monte Pfirsiche (420g), abgetropft, 1 Eiweiss,
2 EL geraspelte Kokosnuss, 8 EL Kokosmilch
(oder Batida de Coco), Eiswürfel**

Ananasjus und Zitronenschale kalt stellen. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Eiswürfel mit Mixer zerkleinern. Eiweiss und Kokosraspeln in je eine Untertasse füllen; Glasränder erst in Eiweiss, dann in Kokosraspeln eintauchen. Je 2 EL Kokosmilch in Gläser füllen. Eis und Pfirsichwürfelchen darüber verteilen, mit gut geschlagenem Ananasjus Gläser auffüllen und mit Früchten garnieren.

Birnen/Avocado-Hors-d'œuvre

- 2 reife Avocados,
1 Dose Del Monte Birnen (820g), abgetropft,
1 Limone und Schale (unbehandelt), 2 EL Sonnenblumenöl,
Salz/Pfeffer, Kresse zum Garnieren**

Avocados halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. In Scheiben geschnittene Birnen abwechselungsweise mit Avocadoscheiben auf Teller legen. Limonensaft, geraspelte Schale und Öl vermischen, Salz und Pfeffer nach Belieben. Sauce über Avocados und Birnen verteilen, mit Kresse dekorieren.



Poulet Confetti

**1 Poulet, 30 g Butter, 1 Zwiebel, gehackt, 1 EL Mehl,
1 TL Curry, 3 dl Milch, 2 dl Rahm, 1 Dose Del Monte Fruit Cocktail (420 g),
1 Dose Del Monte Ananas Dessert-Stücke (430 g),
Salz, Pfeffer**

Poulet mit Salz und Pfeffer gewürzt während 45 Min mit Butter in Kasserole schmoren (oder im Ofen). Poulet herausnehmen und warm stellen. Zwiebel in Bratenfond dämpfen, Mehl, Curry beifügen; mit Milch und Rahm ablöschen, Sauce mit Schwingbesen schlagen, bis sie sämig wird. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Das zerteilte Poulet auf Platte anrichten, die Früchte ohne Saft darauf verteilen, Sauce darüber giesen.

Mit Trockenreis servieren.

Aprikosen-Wirbel

**1 Dose Del Monte Aprikosen (820 g), abgetropft,
1½ Naturejoghurt, 1 dl Rahm, geschlagen,
evtl. ein wenig Zucker**

4 Aprikosen in dünne Scheiben schneiden und wegstellen. Restliche Aprikosen in Mixer pürieren. ½ Joghurt zur Seite stellen, Rahm unter anderes Joghurt ziehen. Aprikosenmasse und Joghurt mit Rahm lagenweise in Coupegläser füllen. Messer durch Masse ziehen, damit Marmoreffekt entsteht. ½ Joghurt auf Desserts verteilen, mit Aprikosen garnieren.



ASIEN: EXQUISITES KÜCHENCHINESISCH.

Kona Nog

*4 dl Del Monte Orangenektar,
2 Kugeln Vanille-Glace, 2 Eier,
1 Prise Muskatnuss*

Alles im Mixer auf höchster Stufe zu feiner Masse pürieren. In Gläser füllen, leicht mit Muskatnuss bestäuben. Sofort servieren.

Potage Chinois

*1 Würfel Hühnerbouillon, 1 l Wasser,
1 EL Del Monte Tomatenketchup, 3 Scheiben Del Monte Ananas,
in Würfel geschnitten, 100 g Crevetten,
gekocht und geschält, Pfeffer aus der Mühle, Petersilie oder
Schnittlauch zum Garnieren*

Bouillon und Ketchup in 1 l Wasser aufkochen. Ananas und Crevetten begeben, 1 Min. auf dem Feuer lassen (ohne Kochen), würzen, in Suppenschalen anrichten und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

Stir Fry Apricot

550 g Rindshuftsteak, in sehr dünne Stücke geschnitten, **½ TL** Ingwer,
1 Dose Del Monte Aprikosen (820 g), **1 dl** Aprikosensaft,
1 dl Rindsbouillon, **2 EL** Maisstärke, **2 EL** Sojasauce, **2 EL** Öl,
1 Knoblauchzehe, gepresst, **1** Zwiebel, in dünne Scheiben schneiden,
200 g frische Broccoliröschen, Salz/Pfeffer

Ingwer über Fleisch streuen. Aprikosen abtropfen, Saft mit Bouillon, Maisstärke, Sojasauce mischen und zur Seite stellen. Öl in weiter Bratpfanne erhitzen, Knoblauch $\frac{1}{2}$ Min. anbraten, dann beiseite stellen. Zwiebel und Broccoli 2–3 Min. leicht braten, immer gut wenden.

Öl in Pfanne erhitzen, Fleisch 2–3 Min. leicht braten, gut wenden. Gemüse und Knoblauch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Hitze reduzieren, Maisstärke-Mischung dazufügen, gut rühren, bis Saft eingedickt. Aprikosen beifügen und erhitzen. Sofort servieren – mit Trockenreis.

Tropischer Sonnenuntergang

1 Beutel Vanillepudding, Milch,
200 g Del Monte Ananas Dessert-Stücke, **1** Naturejoghurt,
225 g gefrorene Himbeeren, ohne Zucker,
2 EL Puderzucker

Vanillepudding zubereiten, auskühlen lassen. Ananas im Mixer zerkleinern (nicht pürieren), mit Joghurt und Vanillepudding gut mischen. In Coupegläser füllen und kühl stellen. Aufgetaute Himbeeren pürieren, nach Belieben mit Puderzucker süßen. Püree über Crème verteilen und servieren.

ASIEN: ABENDESSEN AUS DEM MORGENLAND.

Singapore Delight

4 dl Del Monte Fruchtnektar «Fructrio», **2 dl** Ananasjus,
1 Naturejoghurt, **2 EL** Honig, **12** Eiswürfel

Alles im Mixer auf höchster Stufe zu feiner Masse pürieren. In gekühlten Gläsern servieren.

Hong Kong-Salat

1 Dose Del Monte Ananas Dessert-Stücke (430 g), abgetropft,
1 EL Sojasauce, **175 g** Sojasprossen, **1 EL** Ingwerpulver,
450 g Chinakohl, $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln, geschnitten

Sauce:

3 EL Öl, **2 EL** Zitronensaft, **1 TL** Honig (flüssig, nicht kristallisiert),
1 TL Senf, Salz und Pfeffer, Erdbeeren oder andere Früchte
zum Garnieren

Ananas in Würfel schneiden. Sojasauce mit 2 EL Ananassaft mischen und über Sojasprossen giessen. 10 Minuten ziehen lassen.

Fein geschnittenen Chinakohl, Frühlingszwiebeln und Ananaswürfel mischen, auf Platte anrichten. Sojasprossen darauf verteilen. Sauce über angerichteten Salat giessen.



Indisches Truthahnfilet

500 g Truthahnfilets,

30 g Butter, 1 Dose Del Monte Aprikosen (820 g)

Füllung: 1 Zwiebel, gehackt, 30 g Butter, 1 EL milder Curry, 50 g gehackte

Mandeln, 50 g getrocknete, gehackte Datteln, 2 Petit Suisses, etwas Salz

Sauce: 1 Zwiebel, gehackt, 30 g Butter, 1 EL Curry, ½ TL Ingwer, 3 dl Milch,

½ Würfel Hühnerbouillon, 1 EL Mehl, 1 EL Rahm

Füllung: Zwiebel und Curry in Butter dämpfen und auskühlen lassen. Mandeln, Datteln, Petit Suisses dazugeben und würzen. Das Filet der Länge nach einschneiden, mit Mischung füllen und mit Zahnstocher wieder schliessen. Filet in heisser Butter anbraten, dann zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. weiterkochen.

Sauce: Zwiebel und Curry in Butter dämpfen. Bouillon in Milch auflösen; Mehl zu den Zwiebeln sieben und mit «Bouillonmilch» ablöschen. Leicht einkochen lassen.

Aprikosenjus und Rahm zur Sauce geben, langsam erwärmen. Sauce separat servieren. Das Fleisch in Tranchen geschnitten und mit Aprikosen und Datteln garniert servieren.

Ananas-Eiscreme

250 g Del Monte Ananas mit Saft, 1 Zitrone (Saft + abgeriebene Schale),

2,5 dl Wasser, 90 g Zucker, 1 dl Rahm, 2 Eiweiss

Ananas, Ananassaft, Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Wasser, Zucker, Zitronenschale kochen und 5 Min. auf kleiner Hitze ziehen lassen. Auskühlen lassen. Ananaspüree und Zuckersirup (1:1) mischen und in Tiefkühler stellen, bis Masse flockig ist (nicht steif). Rahm nicht ganz steif schlagen und unter die Ananasmasse ziehen. Wieder in Tiefkühler stellen. Eiweiss sehr steif schlagen, Eischnee unter die Eiscreme ziehen und nochmals in Tiefkühler stellen.