

Vanille-Ananas mit Zitronengrasglace



Zubereitungszeit

40 Minuten + mind. 3 Stunden tiefkühlen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 490 kcal

Eiweiss: 8 g

Fett: 21 g

Kohlenhydrate: 61 g

Tipps zu diesem Rezept

- Die Glace kann auch in der Maschine zubereitet werden.

Zutaten

- 1 Ananas
- 2 Vanilleschoten
- 50 g Butter
- grobkörniger Rohrzucker
- Zitronengras für die Garnitur

Glace

- 3 Zitronengrasstängel
- 4 dl Milch
- 3 Eigelb
- 80 g Zucker

Zubereitung

1. Für die Glace Zitronengrasstängel fein schneiden und mit der Milch aufkochen. 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Inzwischen Eigelb und Zucker mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Die heisse Milch durch ein Sieb dazugiessen. Zurück in die Pfanne geben und alles unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bis vors Kochen bringen. Auskühlen lassen. In eine Form sieben und mindestens 3 Stunden tiefkühlen.
2. Vor dem Servieren Ananas schälen und die Augen ausschneiden. Ananas in dicke Scheiben schneiden. Den Strunk mit einem Förmchen ausstechen. Vanilleschoten halbieren, Samen auskratzen und mit der Butter in einer weiten Bratpfanne erhitzen. Die Ananasscheiben darin bei mittlerer bis guter Hitze beidseitig einige Minuten braten, dabei immer wieder mit wenig Rohrzucker bestreuen. Auf Teller geben und mit der Vanillebutter überziehen. Aus der Glace Kugeln formen und auf den Ananasscheiben anrichten. Nach Belieben mit Zitronengrasstängeln garnieren. Sofort servieren.