

Marinierte Ananas mit Honig-Joghurt

Marinierte Ananas mit Honig-Joghurt

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 35min. / 3-4 Std. marinieren

Menu: [14.05.2008](#)

Creation: [Stefan Würsch](#)

Zutaten:

1 Ananas, ca 600g (oder Idealerweise 3 Baby-Ananas)
1/2 Vanilleschote
1/2 Limette
1/2 El frischer Ingwer gerieben
50 ml Wasser
50 g Roh-Rohrzucker
80 g Rahmquark
240 g Joghurt nature
40 g Honig, flüssig
50 ml Vollrahm
20 g ungeschälte Mandeln

Zubereitung:

1. Ananas schälen, längs halbieren, Strunk herausschneiden. Ananas in Würfel schneiden. Vanilleschote längs halbieren, Samen herauskratzen. Limette auspressen, Saft mit Ingwer und Wasser mischen.
2. Zucker in einer weiten Chromstahlkasserolle bei mittlerer Hitze haselnussbraun karamellisieren, dabei erst rühren wenn der Zucker schmilzt. Kasserolle vom Herd nehmen, mit der Limetten-Mischung ablöschen (Vorsicht: Die Masse ist sehr heiss!!) Vanillesamen und -schote begeben und bei kleiner Hitze so lange rühren, bis sich der Karamell vollständig aufgelöst hat. Ananas darunter mischen. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden marinieren lassen. Vanilleschote entfernen.
3. Quark, Joghurt und Honig gut mischen. Rahm steif schlagen und unter die Masse heben. Mandeln grob hacken und darüber streuen.
4. Ananas mit dem Joghurt servieren (2 separate Gefässe)