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 beigeben 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)

1/1