

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Gegrillte Ananas mit Cranberry-Krokant

für 4 Personen:

4 EL	Rohrzucker
½ TL	Öl
2 EL	Pinienkerne
2 EL	Pistazienkerne
75 g	getrocknete Cranberrys
1	Zimtstange
2 TL	Speisestärke
4 Stängel	Zitronenmelisse
1	Ananas (800–1000 g)
8	hölzerne Schaschlikspieße
1	beschichtete Grillpfanne

Einen großen Teller leicht ölen. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Pinien-, Pistazienkerne und Cranberrys grob hacken. Sobald der Zucker zu karamellisieren beginnt (goldbrauner Farbton), Nüsse und Cranberrys mit einem Holzlöffel in den Karamell rühren. Die Masse auf dem geölten Teller verteilen und auskühlen lassen. Den abgekühlten Cranberry-Krokant grob hacken.

Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Ananas schälen, in sechs Spalten schneiden, den Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch in fingerdicke Stücke schneiden und diese auf die Holzspieße stecken. Die Grillpfanne leicht ölen und die Ananasspieße bei größter Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten grillen.

Je zwei Spieße pro Portion auf Teller legen, mit dem Cranberry-Krokant bestreuen und mit Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp: Zu den heißen Ananasspießen passt sehr gut Nougat-, Kokos-, Walnuss- oder Schokoladeneis.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München