

ANANAS CRÈME BRÛLÉE / TRISTANS ANANAS-SALAT MIT MINZE



Tristan ist ein Sternekoch aus Heidelberg und hat mich bei diesem Rezept unterstützt. Das leckere Dessert ist ein Klassiker in fruchtiger Abwandlung. Das typische an Crème brûlée ist die flambierte Zuckerkruste, und für dieses Rezept noch Ananas als extra Zutat. Die Ananas wird vollständig verwertet, da auch die Schale gleich als Servierschale für die Creme verwendet wird und das übrige Fruchtfleisch von Tristan zu einem leckeren Salat angerichtet wird. Hübsch dekoriert mit Beeren und Minze ist die Nachspeise ein echter Traum und bringt einen direkt in den Süden.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
175 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 175° O/U vor. Schneide die Ananas jeweils in 3-4 gleichdicke Scheiben. Entferne einen Großteil des Fruchtfleischs aus den Scheiben und lass dabei einen mind. 1 cm dicken Boden, sodass Schalen entstehen. Einen Tipp für das restliche Fruchtfleisch findest du am Ende des Rezepts.

CREME

Verrühre den Ananassaft mit den Eiern, Eigelben, dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in einem Topf, erhitze die Masse bei mittelhoher Hitze und lass sie andicken. Schalte den Herd aus und rühre die Kokosmilch ein. Röste die Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne kurz an und gib sie ebenfalls mit zur Crème brûlée Masse. Gieße die Flüssigkeit in die Ananasschalen und backe sie für etwa 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen.

FLAMBIEREN UND DEKORIEREN

Lasse die fertigen Ananasscheiben abkühlen. Streue den braunen Zucker darauf und flambiere diesen mit einem Brenner. Dekoriere die Crème brûlée mit Minzblättern, Kokoschips und Walderbeeren. Viel Spaß beim Nachmachen!



Tristans Resteverwertung: Gib die Ananasreste in ein Sieb und drücke mit einem Whacker etwas Saft heraus. Erhitze den Saft in einem Topf und lass ihn reduzieren bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist und er leicht karamellisiert. Schneide die Minze fein und röste die Kokoschips in einer beschichteten Pfanne leicht an. Vermenge nun die Ananasreste mit dem eingedickten Ananassaft und dekoriere den Ananassalat mit den Kokoschips und der Minze.

VORBEREITUNG:

2 Ananas

CREME:

- 120 ml Ananassaft
- 2 Eier
- 4 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 90 g Kokosmilch
- 2 EL Kokosraspeln

FLAMBIEREN:

8 EL brauner Zucker

DEKORATION:

- 2 Minze
- 3 EL Kokoschips
- 16 Walderdbeeren

TRISTANS ANANAS-SALAT:

- Ananas (Reste von der Vorbereitung)
- 2 Minze
- Kokoschips