

CARMELISIERTE ANANAS

15 min 

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

3 EL grobkörniger Rohzucker

1 EL Wasser

½ EL Zitronensaft

2 Prisen Fleur de Sel

1 EL Butter

1 Ananas, geschält,
längs geviertelt, Strunk
entfernt, in Stücken

wenig Pfeffer

(z. B. Tasmanischer)

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Fleur de Sel, Butter und Ananas begeben, mischen, ca. 1 Min. köcheln, würzen.

Dazu passt: flaumig geschlagener Halbrahm oder Glace (z. B. Kokosnuss, Fior di Latte).

Portion: 131 kcal, F 3 g, Kh 26 g, E 1 g

