

Ananas Variationen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Ananas
- 1 Zitrone
- Puderzucker



Zubereitung:

Ananas rüsten und in Scheiben schneiden. Davon 3 Scheiben max. 8 mm dick für das Parfait (gemäss separatem Rezept) verwenden. Übrige Ananasscheiben 10-12 mm dick schneiden. Die grossen Scheiben vierteln und die Segmente fächerartig einschneiden.

Ananas Sauce:

Die kleinen Scheiben in kleine Würfel schneiden und mit dem Stabmixer pürieren. Abhängig von der Süsse der Frucht etwas Puderzucker begeben und mit etwas Zitronensaft aromatisieren. Die dickflüssige Sauce wenn erforderlich mit etwas Mineralwasser strecken.

Parfait:

gemäss separatem Rezept! In ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden.

Anrichten:

Grosse kalt gestellte Teller verwenden. Tellergestaltung frei. Eventuell ein paar Ananasblätter verwenden. Edelbitter-Schokoladenplättchen.

Achtung: Parfait 20 min. vor dem Servieren aus der aus dem Tiefkühler nehmen.

Zubereitungszeit: 20 Min. zuzüglich Parfait 30 Min.