

Geschmorte Ananas mit Vanilleglacé

Rezept für 6 Person

Zutaten:

- 1 grosse Ananas
- 1 Vanilleschote oder Vanillepulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1-2 Orangen
- 80 g Honig
- 25 g Butter
- Vanilleglacé



Zubereitung:

Das Fruchtfleisch der Ananas in längliche Scheiben schneiden und in eine Gratinform legen. Die Schale der Orangen dünn abreiben und den Saft auspressen. Den Samen von der Vanilleschote trennen. Den Honig die Orangenschale, die Vanilleschote und den Samen sowie Pfeffer beifügen und alles erwärmen. Anschliessend den Saft der Orangen und die Butter dazugeben, alles kurz aufkochen und über die Ananas geben.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° C 30 Minuten backen und die Ananas von Zeit zu Zeit mit dem Honigsirup übergiessen. Die Ananasscheiben einmal wenden.

Zusammen mit einer Portion Vanilleglacé die Ananas lauwarm servieren.