

## Crème au citron vert "Madagaskar"

Limettencrème auf Ananas

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### Crème

2 Eier  
1 Limette, Schale und Saft  
20 g Puderzucker  
2 Blatt Gelatine  
20 g Zucker

#### Ananas

½ Vanilleschote  
4 EL Puderzucker  
2 EL Wasser  
½ Limette, Saft  
0.5 dl Wasser  
1 EL Butter  
1 Ananas (600 g)



### Zubereitung:

Für die Limettencrème Eier trennen, Eiweiss beiseite stellen, Limettenschale zum Eigelb reiben und mit Puderzucker in der Küchenmaschine zu einer hellen, schaumigen Masse rühren. Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser einlegen.

Limettensaft auspressen, in einem Pfännchen leicht erwärmen. Die tropfnassen Gelatineblätter dazugeben. Unter Rühren vollständig auflösen. 2 EL Eimasse darunter rühren, dann alles unter die restliche Eimasse schwingen.

Eiweiss mit Zucker steif schlagen, die Eimasse vorsichtig darunterziehen. In 4 kalt ausgespülte Förmchen à ca. 1.5 dl füllen, mit Klarsichtfolie bedecken und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden fest werden lassen.

Für die Sauce Vanilleschote aufschlitzen, Samen herauskratzen. Puderzucker und Wasser mischen, aufkochen und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Mit Limettensaft und Wasser ablöschen (Vorsicht: die Masse ist sehr heiss!). Vanillesamen und Schote beifügen und bei kleiner Hitze so lange rühren, bis sich der Karamel vollständig aufgelöst hat. Butter darunter schwenken, nicht mehr kochen. Vanilleschote entfernen.

Ananas schälen, längs halbieren, Strunk herausschneiden und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Auf 4 Tellern rosettenförmig anrichten. Sauce nochmals erwärmen, über die Ananasscheiben giessen. Die Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen, die Crème auf die Ananasscheiben stürzen und sofort servieren.

### Tipp:

Ananas geht wunderbare Geschmacksverbindungen mit Vanille, aber auch z.B. mit Pfefferminze ein