



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

ANANAS-MANDELMILCH-EISCREME MIT LAVENDELHONIG



HAUPTZUTAT
Obst

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 1 Stunde

PORTIONEN
2

ZUTATEN

- 1 große reife Ananas, Flugware
- 300 ml Mandelmilch, ungesüßt
- 150 g Lavendelhonig
- ¼ Bund Minze
- 40 g Zucker
- 1 EL Puderzucker
- Etwas Margarine

Für die Sauce:

- 1 unbehandelte Orange
- 30 g Lavendelhonig

Zum Anrichten:

- Mandelkrokant, siehe Rezept

ZUBEREITUNG

- 1) Ananas schälen, den harten Mittelstrunk entfernen. Eine Viertel Ananas in 4 dünne Scheiben schneiden, Scheiben zugedeckt beiseitestellen. Restliche Ananas (ca. 700 g) würfeln und für 4 Stunden einfrieren.
- 2) Mandelmilch ebenfalls gut kühlen. Gefrorene Ananaswürfel, Mandelmilch und Honig fein pürieren, in die Form füllen. Eiscreme noch mal 1 Stunde einfrieren.
- 3) Für die Sauce die Orange auspressen. Den Honig mit dem Orangensaft in einen kleinen Topf füllen, erwärmen und etwas einreduzieren.
- 4) Einige Minzblättchen zum Garnieren beiseitestellt. Zucker mit den restlichen Minzblättchen fein mixen oder im Mörser zerstoßen. Die Ananasscheiben mit Puderzucker bestäuben. In einer Grillpfanne in Margarine beidseitig 1-2 Minuten braten.
- 5) Inzwischen Eiscreme ca. 5 Minuten antauen lassen. Eine dicke Scheiben abschneiden und diagonal halbieren. Restliches Eis abdecken und wieder einfrieren. Gegrillte Ananasscheiben auf Tellern verteilen und die Eiscreme darauf anrichten.
- 6) Vor dem Servieren den Mandel-Krokant in Stücke brechen.
- 7) Mit Minz-Zucker bestreuen, jeweils etwas von der Honig-Sauce darüber träufeln, mit Krokant und übriger Minze garnieren und sofort servieren.



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

Für das Mandelkrokant

- 25 g Mandelblättchen
 - 40 g Zucker
 - 1 EL Honig
 - 1 1/2 EL Wasser
 - 1 kleine Prise Salz
- 1) Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Mandelblättchen darin goldgelb rösten.
 - 2) Auf einen Teller geben und in der Pfanne den Zucker mit dem Honig und dem Wasser schmelzen. Wenn die Zuckermasse eine goldene Färbung annimmt, die Mandelblättchen wieder hinzufügen.
 - 3) Alles vermischen und die Masse zum Abkühlen dünn auf ein Backpapier streichen.
 - 4) Vor dem Servieren den Mandel-Krokant in Stücke brechen.

Tipp

Den Mandelkrokant kann man schon Tage vorher zubereiten.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

www.lecreuset.com