MÖVENPICK

Bourbon Vanille mit karamellisierter Ananas

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Bourbon Vanille

Für das Karamell:

50 g brauner Zucker

100 g Kokosnussmilch

etwas Salz

Für die karamellisierte Ananas:

1 Ananas

20 g Butter

50 g brauner Zucker

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Für das Karamell Kokosnussmilch, braunen Zucker und etwas Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen, bis das Karamell etwas dunkler wird und leicht eindickt. Dabei oft rühren.

3. Beide Enden der Ananas abschneiden. Ananas hochkant stellen und die Schale ringsherum großzügig abschneiden. Die Ananas halbieren, in Scheiben schneiden und den Strunk aus der Mitte herausschneiden.

4. Ananasscheiben von beiden Seiten großzugig mit Zucker bestreuen.

5. Butter in einer Pfanne bei mittel-hoher Stufe zerlassen. Ananassscheiben in die Pfanne geben und von beiden Seiten garen, bis der Zucker karamellisiert. Es darf nicht zu heiß sein, sonst verbrennt die Butter.

6. Karamellisierte Ananasscheiben mit Bourbon Vanille und Kokosnusskaramell in Schälchen anrichten und genießen.