

Flambierte Ananas in Kokossauce

Zutaten für 1 Portion(en)

2 Sb	Ananas frisch
20 g	Feinkristallzucker
20 g	Butter
60 ml	Orangensaft
10 ml	Zitronen unbehandelt
60 ml	Ananassaft Flasche
10 g	Kokosett
40 ml	Bacardi Rum Fl. 2 L
10 ml	Batida de Coco
100 ml	Fruchteis



Die Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden - Schale entfernen - achteln und den harten Mittelteil entfernen.
 Zucker karamellisieren - Butter dazugeben - verrühren mit Zitronensaft ablöschen - Ananassaft und Orangensaft eingießen und reduzieren lassen.
 Mit Batida di Coco parfümieren - Ananasstücke einlegen und mit den Kokosflocken bestreuen - Ananas mit der Gabel anstechen und mit der Sauce überziehen - Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren lassen.
 Brauner Rum am oberen Pfannenrand eingießen und anschließend flambieren.

Dazu serviert man ein passendes Fruchteis.