

# Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

## **Pfeffrig flambiertes Erdbeer – Ananas – Ragout mit Vanilleeis**

### **Zutaten:**

200g Erdbeeren

20g Butter

1 Baby – Ananas

2 EL Puderzucker

2 Orangen

50 ml Grand Marnier

½ TL zerdrückte schwarze Pfefferkörner

20g kalte Butterwürfel

4 EL Grand Marnier zum Flambieren

4 Kugeln Vanilleeis

Pfefferminzblätter

### **Zubereitung:**

Die Erdbeeren waschen und nach Belieben zerschneiden. Die Ananas oben und unten kappen, schälen, Augen mit einem spitzen Messer ausstechen, dann die Ananas längs halbieren und den harten Mittelteil entfernen, die beiden Hälften in Scheiben und diese in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer Universalpfanne auf dem Grill schmelzen, die Ananasstücke darin wenden, den Puderzucker darüber streuen, die Früchte unter ständigem Rühren karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Grand Marnier mit den Pfefferkörnern zugeben, erhitzen, Butterwürfel unterrühren, Erdbeeren untermischen. Den restlichen Grand Marnier darüber träufeln, anzünden und somit flambieren. Die flambierten Früchte in tiefen Tellern anrichten, eine Kugel Vanilleeis darauf setzen. Mit Pfefferminzblättchen garnieren.