



Jan Klose

Exotisches Kokos-Eis mit flambierter Ananas

Zutaten für zwei Personen

Für die flambierte Ananas:

1 reife Ananas
80 g Butter
100 g Puderzucker
80 ml Rum
2 Zweige Minze

Reife Ananas schälen und den Strunk aus der Mitte entfernen. Ananas in Scheiben schneiden und den Zucker mit der Butter in der Pfanne karamellisieren. Ananas in dem Karamell ein wenig schwenken, bis sie weicher geworden ist. Schließlich mit etwas Rum ablöschen und mit dem Stabfeuerzeug flambieren und mit Minze garnieren.

Für das Kokoseis:

500 ml Kokosmilch
300 ml Kokoslikör
30 g Kokosraspeln
200 g Quark
200 g Sahne
1 Limette
200 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Quark, Kokosmilch, das Mark einer Vanilleschote, dem Kokoslikör und etwas Limettensaft mit dem Stabmixer verrühren. Sahne aufkochen und den Zucker darin auflösen.

Die Zutaten miteinander vermischen, in die Eismaschine füllen und frieren lassen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.