



Rezepte zum Naschen (6)

Markus Gensberger

Hallo,

der Sommer kommt, die Temperaturen steigen und wir verbringen die meiste Zeit draußen an der frischen Luft. Dessert – technisch ist das die Zeit, wo man saisonbedingt weg von Cremes, Sahnetörtchen oder anderen sehr fetthaltigen Gerichten geht. Man wendet sich leichten, fruchtigen Speisen zu. Daher habe ich mir für diese Ausgabe der „Rezepte zum Naschen“ ein Frucht Dessert herausgesucht. Ich wünsche gutes Gelingen.

ANANAS-SCHIFFCHEN MIT WALNUSS-SCHOKOSAUCHE

Zutaten für 4 Portionen:

1 frische Ananas
4 cl Tequila
100 g kalifornische Emerald Walnüsse
100 g Zartbitter-Kuvertüre
75 ml Milch
1 EL Kakaopulver
Zuckersirup nach Geschmack*

Zubereitung:

Die Ananas der Länge nach in 8 Spalten schneiden. Den holzigen Mittelstrunk wegschneiden und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Die Schale zum Anrichten zur Seite stellen. Das Fruchtfleisch mit dem Tequila beträufeln und 30 Min. marinieren lassen. *Tipp: Beim Marinieren das Obst in einen Gefrierbeutel zusammen mit der Marinade geben. Diesen so abbinden, dass so wenig Luft wie möglich darin ist. So kann das Obst vollständig durchziehen, da keine Stelle aus dem Marinadebad herausschaut. Auch kann man diesen Beutel nach Belieben wenden, und so die Marinade besser verteilen.*

Die Hälfte der Walnüsse fein mahlen**, den Rest hacken. Die gehackten Nüsse in einer Pfanne rösten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Zur Seite stellen.

Die Kuvertüre grob zerkleinern. Mit der Milch, den gemahlene Nüssen und dem Kakao zusammen aufkochen. Mit etwas Zuckersirup süßen, evtl. mit etwas Tequila geschmacklich abrunden.

Anrichten:

Jeweils zwei der Ananasschalen (sie dienen uns als unser Schiffchen) auf den Teller legen, darauf die Fruchtfleischfilets geben. Mit der Sauce begießen und gehackten Walnüssen bestreuen.

Fertig ist ein super leckeres und fruchtiges Dessert. Wer nun noch Zeit und Muße hat, kann das Ganze mit einer Kugel Eis abrunden.

* Zuckersirup gibt es zu kaufen, ist aber auch schnell selbst gekocht. Dafür 250g Zucker in 1/4 Ltr sprudelnd kochendes Wasser geben und rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat. Die Zuckerlösung noch einige Minuten einkochen lassen. Den kalten Zuckersirup zum Aufheben in eine Flasche umfüllen.

** Zum Mahlen der Nüsse kann man mit einem Mörser arbeiten (dann aber die Nüsse vorher rösten) oder aber mit einem Gefrierbeutel. Die Nüsse in den Beutel geben und mit dem Nudelholz so lange drüber rollen, bis wir fein gemahlene Nüsse haben.

Quelle: Dip'n'Divers Newsletter 177 (2007) (Nachdruck mit freundl. Genehmigung des Autors)