

Ananas-Dessert

(Volkmar, 2011)



Zucker in ein wenig Nussöl karamelisieren.

Darin vorsichtig vier Ananas-Scheiben einlegen (Spritzschutz verwenden) und vorsichtig anbraten. Ein Mal wenden.
Ananas heraus nehmen.

Die kristallisierten Anteile heraus fischen und als Dekor aufbewahren.

In den Bratenrückstand Abrieb je einer halben, unbehandelten, Zitrone und einer halben Orange sowie etwas Zitronensaft geben, kurz aufschäumen lassen.

Ananas-Scheiben anrichten, in die Mitte eine Kugel Walnuss-Eis, dieses mit einem Schokodekor versehen, den Saft darüber gießen, mit den Karamelsplittern und mit frischer oder frittierte Zitronenmelisse dekorieren.

Mag. Dr. Volkmar Ellmauthaler

Sachverständiger Medizinische Psychologie
Privatgutachter, (Kontroll-) Supervisor, OeVS
Beratung - Forschung - Lehre - Supervision

Kaposigasse Nr. 106 Haus 6 / 13
1220 WIEN
Autriche - Austria - Österreich

Tel./Fon: 0 (043) 699 10 900 802
UMTS: 0 (043) 699 18 131 068
info@medpsych.at
www.medpsych.at