Rum-Ananas

Rezept von V-ZUG AG



mit Kokosglace und Nussstreuseln

Zubereitung	20 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

Ananas

100 ml dunkler Rum

50 g Rohrzucker

50 ml Wasser

1 TL rosa Pfeffer, zerstossen

1 reife Ananas

Anrichten

4 Kugeln Kokosglace

2 EL Pistazien, gehackt

Ananas

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer in einer kleinen Pfanne aufkochen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Flüssigkeit auskühlen lassen.

Ananas schälen, längs vierteln, Strunk entfernen.

Nebeneinander in einen grossen Vakuumierbeutel legen, ausgekühlte Flüssigkeit in den Beutel giessen. Beutel gemäss Bedienungsanleitung vakuumieren und auf einem Garbehälter mit Vacuisine 94 °C während 30 Minuten garen.

Grillieren

Beutel öffnen und Flüssigkeit in eine kleine Pfanne giessen. Auf eine sirupartige Konsistenz einkochen.

Ananasviertel trockentupfen. Grillpfanne stark erhitzen und Ananas beidseitig je ca. 1 Minute grillieren.

Anrichten

Ananas mit Kokosglace und Pistazien anrichten, Sirup darübergiessen.

Garschritte

Vacuisine 94 °C während 30 Min.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

grosser Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022