Rum-Ananas

Rezept von V-ZUG AG



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

mit Kokoseis und Nussstreuseln

Ananas

100 ml dunkler Rum

50 g Rohrzucker

50 ml Wasser

1 TL rosa Pfeffer, zerstoßen

1 reife Ananas

Anrichten

4 Kugeln Kokoseis

2 EL Pistazien, gehackt

Ananas

Alle Zutaten bis einschließlich 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 Edelstahlblech mit Vacuisine 94 °C 30 Minuten lang garen.

Grillieren

Beutel öffnen und Flüssigkeit in einen kleinen Topf gießen. Auf eine sirupartige Konsistenz einkochen.

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

Anrichten

Ananas mit Kokoseis und Pistazien anrichten, Sirup darübergießen.

Garschritte

Vacuisine 94 °C während 30 Min.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

großer Vakuumierbeutel

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022