

GRATINIERTE BABYANANAS MIT YUZU-MILCHREIS-FÜLLUNG

4 PERSONEN

Pariserlöffel
Spritzbeutel
Stabmixer

ZUTATEN

2 Babyananas

YUZU-MILCHREIS

5 dl Milch
🛒 1 Zimtstange
1 Prise Salz
🛒 100 g Milchreis
25 g Yuzumark, Mark einer Frucht
30 g Zucker

GRATINIERTE BABYANANAS

2 Eiweisse
60 g Zucker
0,3 dl Rum
0,3 dl Wasser
🛒 50 g Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Babyananas längs halbieren, dabei den Blattstand ebenfalls halbieren. Mit einem Pariserlöffel das Fruchtfleisch vorsichtig auslösen und fein würfeln.

YUZU-MILCHREIS

Die Milch mit Zimt und Salz aufkochen, den Milchreis hinzugeben und auf kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren weich kochen. Das Yuzumark mit dem Zucker mischen und bei geringer Hitze erwärmen und mit dem Milchreis mischen.

GRATINIERTE BABYANANAS

Den Rohrzucker in einer flachen Pfanne schmelzen, die Ananaswürfel darin schwenken und mit dem Rum ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren und warmhalten. In einem kleinen Topf den Zucker mit dem Wasser mischen und aufkochen. Die Eiweisse mit dem Stabmixer schnittfest schlagen. Den heissen Zuckersirup in einem dünnen Strahl langsam hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse erkaltet ist. Den Eischnee in einen Spritzbeutel füllen. Die ausgehöhlten Früchte auf ein Backblech setzen und mit dem Milchreis füllen. Mit dem Eischnee garnieren und im heissen Ofen backen, bis die Spitzen braun sind.

ANRICHTEN

Je eine gratinierte Babyananas-Hälfte mit dem Ananaskompott auffüllen und auf einem Teller anrichten. Dazu passt Vanilleglacé.

Rezept von Markus Heckel

