

# Gegrillte Ananas und Kokos-Schlag mit Ananas Salbei



(c) Margit Gietler/ mng-design


## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 reife Ananas gut geschält  
0,25 l Schlagobers  
0,04 l Kokossirup  
0,02 l weißer Rum  
1,5 Bl Gelatine  
40 g Staubzucker  
geröstete Kokosflocken

## ZUBEREITUNG DER GEGRILLTEN ANANAS

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in dem leicht erwärmten Sirup-Rum-Gemisch auflösen. In der Zwischenzeit den Schlagobers mit dem Handmixer leicht anschlagen, den Staubzucker mittels Sieb einzuckern und weiter fast steif schlagen. Einen Teil des Schlagobers in der Sirup-Rum-Gelatine einrühren und anschließend die Flüssigkeit in den fast fertigen Schlagobers einschlagen – kalt stellen.

Die geschälte Ananas vom Strunk befreien und in beliebige Stücke schneiden, im Ofen bei starker Oberhitze oder am Griller beidseitig angrillen. Die heiße Ananas mit dem gekühlten Schlagobers und gerösteten Kokosflocken servieren.



Wir wünschen  
guten Appetit!

