

Salat Rezepte

Ananassalat Mit Grünem Pfeffer

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Obst, Ananas, Kalt, Pfeffer, Süßspeise

1	Frische Ananas	20 ml	Orangenlikör
2	Essl. Butter	180 g	Sahne
2	Essl. Zucker	1	Päckchen Vanillezucker
1	Glas Weißwein		Zucker; nach Geschmack
1	Essl. Grüne Pfefferkörner	1 cup	gemischte Nüsse
100 g	Kaiserkirschen		- gehackt

Die Ananas schälen, den Strunk herausschneiden und in Würfel oder Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und den Karamell loskochen. Die grünen Pfefferkörner mit den entsteinten Kaiserkirschen und den Ananas dazugeben und einmal aufkochen lassen. Mit Orangenlikör aromatisieren.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und mit Zucker nach Geschmack süßen.

Den Ananassalat noch warm anrichten. Mit der geschlagenen Sahne überziehen. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und sofort servieren.

