



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Ananas Carpaccio

Zutaten:

1 Ananas

200 ml Wasser

200g Zucker

4 cl Cognac

1 Bund Minze

1 kleine Prise gemahlene Vanille

Zubereitung

An der Ananas Strunk und Stiel entfernen.

Die Schale an der Seite herunterschneiden.

Dann die Ananas am Stück von allen Seiten am Grill grillen.

Dann Wasser und Zucker kurz aufkochen, zur Seite stellen und den Cognac und eine kleine Prise gemahlene Vanille hinzugeben.

Die gegrillte Ananas an der Aufschnittmaschine oder mit einem scharfen großen Messer in 3mm dicke Scheiben schneiden.

Minze waschen und klein Hacken.

Die Minze zum Zuckerwasser und den Ananasscheiben hinzugeben.