

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 15. August 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Oliver Wendt

Flammbierte Ananas mit Mascarponecreme

Zutaten für zwei Personen

Für die flammbierte Ananas:

1 Ananas
2 Limetten
100 g Amarettini
1 TL Zimt
4 EL braunen Zucker
100 ml brauner Rum

Limettenschale abreiben. Ananas vierteln, Strunk entfernen und Viertel mit braunem Zucker, Zimt, Limettenabrieb und Rum marinieren. Anzünden und in der Pfanne flambieren. Amarettini zerkleinern.

Für die Mascarpone-Creme:

1 Zitrone
125 g Mascarpone
75 g Naturjoghurt
125 g Sahne
1 Vanilleschote
45 g Zucker

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Sahne steif schlagen und anschließend die Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Vanillemark unterrühren.

Mascarponecreme in Gläsern anrichten, Ananas oben rauf legen und mit Amarettini garniert servieren.