KUHN Bauzentrum Bauen für die Ewigkeit in Triefenstein / Lengfurt und Zellingen

GEGRILLTE ANANAS MIT MOKKASOßE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

TEIG

6	Scheiben Ananas
30 g	Butter
50 g	Zucker
30 g	Zartbitterschokolade
200 ml	Orangensaft
200 ml	Espresso
4	Minzeblätter
3 EL	Mandarinenlikör

Napoleon oder Cointreau (Orangenlikör)

ZUBEREITUNG

Soße: Butter schmelzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Mit Orangensaft und Espresso ablöschen und zu einer dickflüssigen Soße einkochen. Vor dem Servieren mit Mandarinenlikör abrunden.

Ananasscheiben bei starker Hitze jede Seite ca. 6 Minuten grillen.

Ananas auf Teller anrichten, mit Soße übergießen und mit feingeschnittener Minze blättern garnieren

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN
5 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR
Grillrost