

## Gebratene Ananas mit Kokossorbet



Für 4 Portionen

### Für das Kokossorbet:

200 ml Milch  
80 g Zucker  
500 ml Kokosmilch  
80 ml Kokoslikör, etwa Malibu  
Coconut oder Batida de Coco  
1 EL Zitronensaft  
2 Eiweiß

### Für die Schokoladensauce:

150 g halbbittere Kuvertüre  
80 ml Milch  
100 g Sahne  
30 g Honig  
4 cl brauner Rum

### Für die Ananas:

1 Ananas, etwa 1,2 kg, geschält  
und das Fruchtfleisch in etwa 2  
cm große Stücke geschnitten  
1 EL brauner Zucker  
4 cl brauner Rum  
100 ml Kokosmilch

### Für die Kokoschips:

80 g frisches Kokosnuss-  
fruchtfleisch, geschält,

### Außerdem:

8 Holzspiesse, Minzeblättchen

(1) Für das Sorbet Milch und Zucker aufkochen, bis der Zucker sich gelöst hat und abkühlen lassen. Dann die Kokosmilch, den Kokoslikör sowie den Zitronensaft unterrühren. Das Eiweiß halbsteif schlagen und unterheben. Die Masse in die Eismaschine füllen und das Sorbet cremig frieren.

(2) Für die Schokoladensauce die Kuvertüre in Stücke brechen und auf einem Wasserbad schmelzen. Milch, Sahne und Honig aufkochen und unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Dann den Rum zufügen, die Sauce mit dem Mixstab homogenisieren und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

(3) Den Backofen auf 190° C vorheizen. Die Ananasstücke auf Holzspiesse stecken. Für die Chips das Kokosfleisch in feine Streifen schneiden, auf einem Blech auslegen und im vorgeheizten Ofen rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

(4) Die Ananasspieße in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von beiden Seiten kurz braten, dann herausnehmen. Den Zucker in der Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit dem Rum ablöschen. Die Kokosmilch angießen, alles gut verrühren und kurz köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Spiesse einlegen und in der Kokossauce wenden. Die Ananasspieße mit der Schokoladensauce und 1 Kugel Kokossorbet auf Tellern anrichten, mit Kokoschips und Minze garnieren und servieren.



**Unsere AIDA Rezepte der  
Woche finden Sie auf  
[www.aida.de/rezepttipp](http://www.aida.de/rezepttipp)**