

## Ananassteak mit feuriger Soße

<b>Zutaten</b>	für 8 Personen		
1 große	Ananas	1 Glas	Ingwer, eingelegt
200 ml	Ananassaft	250 g	dunkle Kuvertüre
3 Ei	weißer Rum	400 ml	Sahne
1	Chilischote, getrocknet	2 Ei	Honig
50 g	Zucker	1	Vanilleschote

### Zutaten

- Die Ananas schälen und in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Saft, Rum, Chili und Zucker in einen Mixer geben und pürieren.
- Mit der scharfen Soße die Ananas marinieren.
- Die Vanilleschote auskratzen, das Mark, den Honig, den Ingwer (nach eigenem Ermessen) in die Sahne geben und alles mit dem Zauberstab pürieren.
- Die Sahne langsam erwärmen, nicht kochen!!
- Nach und nach die Kuvertüre dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.
- Die Ananasscheiben in einer Pfanne anbraten.
- Das Kokossorbet darauf anrichten und die warme Schokoladensoße mit dem Löffel über den Teller verteilen.

## Kokos – Sorbet

<b>Zutaten</b>	für 500 ml
2 Bl	Gelatine
250 ml	Wasser
250 g	Zucker
50 g	Instant Kokospulver
1	Zitrone
2	Eiweiße
Salz	

### Zubereitung

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- Ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen.
- Kokospulver mit dem Läuterzucker und dem Saft der Zitrone 3 Minuten pürieren.
- Die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter das Apfelpüree heben.
- In der Eismaschine cremig gefrieren.