

Ananas mit Kokoskaramell

Zutaten

Pro Person 1 Scheibe frische Ananas, fingerdick

2 Limetten
30 g Kokosflocken
80 g Brauner Zucker
8 El Honig
20 El Kokosmilch

Zubereitung

- Ananasscheiben schälen, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Limettenschale mit dem Zestenreißer abziehen und den Saft auspressen.
- Kokosflocken in nicht zu heißem Wok **ohne Fett** unter Rühren leicht bräunen. Danach umfüllen.
- Zucker in den heißen Wok geben.
- Sobald er etwas geschmolzen ist, den Honig zugeben und alles karamellisieren lassen. **Aufpassen, dass nichts anbrennt und bitter wird.**
- Ananasstücke in den Wok geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren mit dem Karamell mischen und aufkochen.
- Nach ca. 2 Minuten mit der Schaumkelle herausheben und in einer Schale warm halten.
- Limettensaft und Kokosmilch im Wok unter rühren aufkochen.
- Sauce in Schalen verteilen, darauf die Ananasstücke anrichten und mit Kokosraspeln und Limettenschale bestreuen.
- Sofort servieren.
- Dazu passt Vanilleeis.