



Karamellisierte Ananas

Sous Vide

Rezept für 10 Personen

- 1 Ananas
- 150 g Zucker
- 75 g Milch
- 1 Vanillestängel, ausgekratzt
- 1 Sternanis

- Strunk der Ananas entfernen und in Würfel oder Rechtecke schneiden
- Zucker karamellisieren und mit Milch ablöschen und leicht verkochen
- Ananas mit Karamellmilch und Vanillestängel in kochfesten Vakuumbutel geben und gut durchkühlen
- Beutel mit Ananas vakuumieren
- Bei 62°C im Sous-Vide-Bad 20 Minuten garen
- Ananas aus dem Fond nehmen und den Fond einreduzieren

Serviervorschlag: mit verschiedenen Sorten Eis.