

Gebratene Ananas-Spalten mit Mokka-Ganache



Zutaten:

Für 2 Personen

- 4 Ananas-Spalten
- 1-2 Tassen Pankomehl
- 1 EL Braune Butter
- etwas Piment d'Espelette
- Kokos-Chips

Für die Ganache:

- 30 ml Sahne
- 60 g Zartbitterkuvertüre
- 8 g Instant-Kaffeepulver
- 1 TL Glucosesirup (ggf. Zucker in der Sahne auflösen)

Zubereitung:

Zunächst für die Ganache die Sahne mit dem Instant-Kaffee aufkochen, den Glucosesirup einrühren und die Kuvertüre dazugeben. (Ich habe dazu die Mikrowelle genutzt, aber es geht auch in einem kleinen Topf)

Die Ananas-Spalten im Pankomehl wälzen. Es muss gut daran haften bleiben.
Braune Butter in die Pfanne geben, erhitzen und die Ananas darin hellbraun braten.

Auf Tellern mit der Ganache anrichten und mit etwas Piment d'Espelette (ggf. Chili-Pulver) bestreuen. Mit den Kokos-Chips garnieren.

Guten Appetit! 😊