

Ananas vum Grill mat Sabayon vu Rum, gereechert Mandelen a Vanillsglace

D'Ananas vum Grill:

Ananas	1pc
Brongen Zocker	100g
Waasser	50g
Neelcheskäpp	1pc
Stärenanäis	1pc
Vanill	1pc
Bronge Rum	50ml

De brongen Zocker mam Waasser, den Neelcheskäpp, dem Stärenanäis an der Vanill opkachen.

De Rum derbäi ginn an op d'Säit stellen.

D'Ananas schielen, déi schwaarz Punkten erausschneiden an an der Marinad marinéiere fir 30 Minutten oder iwwer Nuecht.

Op de Grill leeën op där méi kaler Säit an all puer Minutten dréinen a mat der Marinad apinselen.

No circa 30 Minutten ass d'Ananas gutt duerch a schéi karamelliséiert.

Vum Grill huelen an an Tranchë schneiden.

Am beschte waarm zerwéieren.

Sabayon vu Rum:

Eegiel	6pc
Brongen Zocker	60g
Bronge Rum	50ml
Wäisswäin	20ml
Jus vun enger Limett	qS

D'Eegiel mam Zocker mëschen a mat engem Schnéibiesem opklappen

De Rum an de Wäisswäin derbäi ginn an opklappen

Iwwert klenger Hëtzt opklappe bis et eng deck Konsistenz huet (esou dass ee mam Schnéibiesem kann drop schreiwen)

Oppassen, dass et net ze waarm gëtt, well soss gëtt et eng Omlette!!

Soubal d'Konsistenz erreecht ass mam Jus vun der Limett ofschmaachen.

Waarm zerwéieren

Gereeched Mandelen:

Mandelen Tranchen	50g
-------------------	-----

D'Mandelen an ee Sift maachen

Iwwert der waarmer Sait vum Grill schwenken, bis dass se Gold brong sinn

Ofkille loossen

Zerwéieren