

Grill-Ananas mit Panna Cotta und Apfel Chips

15—30 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Ananas
2 EL	Rapsöl
2 EL	Honig
30 g	Apfel-Vanille Chips

Für das Panna Cotta

400 ml	Schlagobers
50 g	Zucker
3 g	Gelatine (2 Blätter)
2 EL	Milch
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz

Zubereitung

1. Die Gelatine in 2 EL Milch einweichen lassen. Das Schlagobers und Zucker mit dem Mark aus der Vanilleschote verrühren und in einem Topf am Herd aufkochen.
2. Dann von der Herdplatte nehmen und etwas auskühlen lassen. Nun die eingeweichte Gelatine mit der Milch hinzugeben und verrühren. In kleine Gläschen füllen und für mindestens sechs Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
3. Die Ananas schälen und in etwa 2cm dicke Scheiben schneiden. Um den Strunk zu entfernen, entweder die Mitte ausstechen oder rund ausschneiden.
4. Nun werden die Scheiben mit Rapsöl bepinselt und anschließend auf dem Grill für etwa fünf Minuten von beiden Seiten gegrillt.
5. Die gegrillten Ananasscheiben auf einem Teller platzieren, mit etwas Honig beträufeln und daneben die fertige Panna Cotta Creme aus der Form stürzen. Die Kotányi Apfel-Vanille Chips für eine extra Portion Vanille Crunch einfach darüberstreuen.