

Grill Dessert – Ananas mit Honig Camembert

Ganz einfach und schnell zaubern Sie dieses leckere Dessert vom Grill. Am Ende eines Grillmenüs, definitiv ein Highlight. Voraussetzung ist eine gute Ananas. Kaufen sie die Ananas bei Ihrem Gemüsehändler und nicht im Supermarkt. So sind sie relativ sicher kein unreifes oder überreifes Produkt zu erhalten.

Zutaten (4 Personen):

- 1 Reife Ananas
- 1 Camembert
- 4 EL Honig
- 8 EL Nüsse
- Rohrzucker
- Salz
- Limette



Zubereitung:

Von der Ananas 4 Tranchen schneiden, den Strunk entfernen. Nun die Stücke mit Limettensaft einreiben, dann mit wenig Salz einreiben und danach gut Zuckern. So sollte die Ananas bei Zimmertemperatur, abgedeckt, für eine Stunde ziehen. Die Ananas kann man aber auch bereits 4 oder mehr Stunden vorher vorbereiten.

Den Camembert in 4 Teile teilen und bereits auf die Servierteller legen. So sollte er gut Temperatur bekommen. Bitte niemals direkt aus dem Kühlschrank verwenden. Die Nüsse, hier Pinienkerne und Kürbiskerne, anrösten und beiseite stellen.

Die Ananas mit der Fruchtseite auf den Grill legen und nach ca. 15 Minuten wenden. Die Ananas sollte schöne braune Verfärbungen haben, nicht schwarz. Am besten geht das am Ende eines Grillmenüs, wenn die Grillkohle bereits am abklingen ist – eilig sollte man es nicht haben. Wenn die Ananasstücke fertig sind, auf dem Teller anrichten, die Nüsse um und an den Camembert geben und jeweils einen Löffel Honig (oder mehr oder weniger) über die Ananas und den Käse geben.

Alternativ kann man statt Käse Eis nehmen oder ein Soufflé macht sich auch ganz lecker. Wer vegan lebt der kann die Ananas natürlich auch einfach so mit Nüssen und einem Zuckerrohrsirup, Holunderblütensirup oder ähnlichem genießen. Veganen Käse haben wir, wenig erfolgreich, versucht zu kombinieren.

Fleischlos.de wünscht Ihnen einen guten Appetit!