

Ananas Eis (Parfait) mit Ingwer



- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " } });
```

Ananas Eis ist unbestritten köstlich und allseits beliebt. Es selbst aus der frischen Frucht herzustellen trauen sich allerdings die Wenigsten: Da sich die Frucht-Enzyme in der Ananas nicht mit Milchprodukten vertragen, kann das Eis schnell bitter werden. In unserem Rezept verraten wir Ihnen, wie Sie das ganz einfach vermeiden können! Serviert wird das süße Dessert am besten mit vollreifen Beerenfrüchten, Fruchtmark aus frischen Erdbeeren und Himbeeren oder mit einem leckeren Schokoladen Sabayon.

Zutaten

- 1 kleine, frische Ananas
- 30 g geriebene Ingwerwurzel
- Abrieb 1 gut gewaschenen Zitrone oder Limone

- Saft 1 Zitrone
- 3 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 200 g geschlagene Sahne
- 4 Cl Batida de Coco
- Ev. 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Den Kopf der Ananas abschneiden, die Hälften vierteln, den mittleren Strunk ebenfalls heraus schneiden. Schälen und die „Warzen“ mit einem kleinen Küchenmesser heraus stechen. Dabei den Saft auffangen und in Stücke schneiden.

Schritt2

Mit dem Zucker und einem 1/8 l Wasser bei kleiner Hitze etwa 5 min. köcheln lassen, abkühlen und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt3

Die Eigelbe mit Batida de Coco und Zitrus Abrieb und dem Ingwer auf einem heißen Wasserbad „weißcremig“ aufschlagen, die Eigelbe gut „ausgaren“. Etwas abkühlen lassen und den Zitrusaft verrühren und zuerst die Ananas unterheben, dann folgt in 2 Schritten die geschlagene Sahne.

Schritt4

In Portionsförmchen oder in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Pastetenform füllen und mindestens 4 - 5 Stunden durch frieren lassen. Vor dem Servieren zeitig aus der Tiefkühlung nehmen, etwas antauen lassen, damit der zarte Parfaitschmelz sich entwickeln kann.

Rezeptart: Desserts, Eisparfaits, Vegetarisch **Zutaten:**Ananas

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ananas-eis-parfait-mit-ingwer/>