

# Ananas-Parfait mit Grand Marnier

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " } });
```

Frische Ananas gibt es das ganze Jahr, hier eine interessante Variation

## Zutaten

- Für das Parfait:
- 1 große, frische Ananas
- 4 Eigelbe
- 150 g Zucker
- 1 Tütchen Bourbon Vanillezucker
- 4 cl l Grand Marnier
- Saft und etwas Abrieb 1 Orange
- 300 ml Sahne, geschlagen
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Prise Salz
- 1 Zweig Rosmarin, gezupft, gehackt
- Für den Karamell:
- 2 El Butter
- 50 g Zucker
- 1 Esslöffel Butter, (2)
- Saft 1/2 Zitrone, 1
- 100 ml Frisch gepresst Orangensaft
- Etwas schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Von der frischen Ananas den oberen Teil abschneiden und mit einem scharfen Messer die Schale von

oben bis unten großzügig abschneiden.

### **Schritt3**

Die verholzten "Augen" im Fruchtfleisch ausstechen und die ganze Frucht halbieren. Den Strunk heraus schneiden.

### **Schritt4**

Die Anschnitte, (ca. 125 g) in kleine Würfel schneiden, mit dem Orangensaft und Abrieb und Grand Marnier marinieren.

### **Schritt5**

Die restliche Ananas in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

### **Schritt6**

### **Schritt7**

Das Parfait:

### **Schritt8**

Die Eigelbe, Zucker und Vanillezucker und 1 Prise Salz auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, dauert etwa 5 min., die Eigelbe gut ausgaren.

### **Schritt9**

Danach den Orangensaft und Abrieb, sowie die Ananas Würfel unter heben. Auf Zimmertemperatur runter kühlen und zunächst die geschlagene Sahne, dann das Eiweiß unter heben.

### **Schritt10**

In, mit Klarsichtfolie ausgelegte Rinnen oder Portionsförmchen abfüllen, etwas "aufstoßen".

### **Schritt11**

4 - 5 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen. (Kann gut am Vortag erledigen.)

### **Schritt12**

Die karamellierte Rosmarin-Ananas:

### **Schritt13**

Vor dem Servieren die Ananas Scheiben in Butter, in einer Stielpfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Heraus nehmen, warm halten.

### **Schritt14**

In die gleiche Pfanne noch etwas Butter und den Zucker geben und leise bei mittlerer Hitze zu einem braunen Karamell schmelzen.

### **Schritt15**

Mit dem Orangen - und Zitronensaft ablöschen und den gehackten Rosmarin und etwas frisch gemahlene Pfeffer dazu geben.

### **Schritt16**

2 - 3 min. einkochen lassen und darin die Ananas Scheiben wälzen.

### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt18**

Das Parfait zeitig aus dem Tiefkühlschrank nehmen, etwas antauen lassen und portionieren.

### **Schritt19**

Die Ananas Scheiben "staffelartig" auf einem Dessertteller anrichten, die Fruchtjus darüber träufeln und das Parfait darüber anrichten.

**Rezeptart:** Eisparfaits **Tags:** ananas, rosmarin

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ananas-parfait-mit-grand-marnier/>