

Gegrillte Ananas-Scheiben mit Minze und Cognac-Soße

Für 2 Personen

1 Baby-Ananas	2 Zweige Minze	3 TL Cognac
200 ml Sahne	1 EL Butter	2 Eier
1 Muskatnuss	2 EL Zucker	1 TL Vanillezucker

Für die Soße den Cognac mit der Sahne und zwei Eigelb verrühren. Das Ganze mit dem Vanillezucker, dem Zucker und etwas Muskat abschmecken. Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und einer Grillpfanne rundum anbraten. Die Minze zupfen und fein hacken. Die Ananasscheiben mit der Minze bestreuen und mit der Soße auf Tellern anrichten.

Ingrid Reißner am 28. Januar 2010