

Im Honig geschmorte Ananasstreifen und Orangenfilets

Zutaten (Für 6 Personen)

- 1 Ananas frisch, gross
- 1 Vanilleschote
- 1 Teelöffel Pfeffer schwarz
- 2 Kardamomkapseln
- 3 Orangen
- 80 g Honig
- 25 g Butter

Zubereitung:

- Den Kardamom leicht quetschen.
- Ananasschnitze und (aus 2 Orangen) Orangenfillet machen und in die ¼ GN 65 legen
- Die Schale der letzten Orange dünn abreiben, Saft ausdrücken,
- In einer kleinen Pfanne den Kardamom leicht rösten. Den Honig, die Orangenschale, die Vanilleschote mit den Samen sowie den Pfeffer beifügen und alles leicht erwärmen. Dann den Orangensaft und die Butter dazugeben, alles kurz aufkochen und über die Ananas geben.
- Über Nacht im Kühlschrank
- Die Ananas im auf 180 Grad vorgeheizten Raynogrill auf der mittleren Rille 30 Minuten backen. Dabei die Ananas/Orangen von Zeit zu Zeit mit dem Honigsirup Übergiessen und mindestens 1-mal wenden.
- Die Ananas noch lauwarm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt mit der Honigsauce auf Tellern anrichten.