

Ananas in Rumkaramell

Nach Ingo Holland "Meine Gewürze"

Zutaten für 4 Personen:

1 Ananas

200g Rohrzucker

125ml Wasser

125ml [Rum](#)

60g kalte Butter

10g [Tasmanischer Pfeffer](#), im Mörser gestoßen

Die Ananas auf die Seite legen und das Grün großzügig abschneiden. Umdrehen und das Gleiche mit dem Wurzelansatz vornehmen. Die Ananas aufstellen und mit einem langen, scharfen Messer die Schale von oben nach unten großzügig abschneiden. Stunk herausschneiden und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Pfanne den Zucker nicht zu hell karamellisieren lassen. Mit Wasser ablöschen und so lange kochen, bis keine Karamellklümpchen mehr vorhanden sind. Den Rum zugeben und aufkochen. Butter zufügen und zu einem Sirup einkochen. Die Ananas einlegen und unter Köcheln etwa 5 Minuten ständig mit dem Karamell begießen. Sobald sie einen Glanz erreicht hat, mit dem Pfeffer bestreuen und servieren.

Ganz besonders in geschmorter Form kommt bei der Ananas schon mit wenigen Zutaten eine Aromavertiefung vor, die ihr gar nicht zugetraut wird.

