



**\*Rezept für 8 Personen\***

**Gebratene Ananas & Sesam-Eis & Sesam Karamel**

1 Ananas  
2 EL Vanillezucker  
40 g Butter  
2 EL Kokoslikör  
100 ml Ananassaft

Ananas schälen, in Scheiben schneiden und den Strunk herausschneiden.  
Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ananasspalten darin kurz anbraten.  
Vanillezucker zugeben und die Ananasspalten darin von beiden Seiten leicht karamellisieren, mit Kokoslikör beträufeln und aus der Pfanne nehmen.  
Ananassaft in die Pfanne gießen und etwas einkochen lassen.  
Dann die Ananasspalten damit beträufeln.

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
100 g Zucker  
4 Eigelbe  
50 g schwarze Sesam  
1 Prise Salz

Sesam in einer Pfanne rösten, abkühlen und zu einer feinen Paste pürieren.  
Eismasse:  
Milch, Sahne und 50 g Zucker erhitzen.  
In einer Schüssel Eigelbe mit dem restlichen Zucker cremig aufschlagen.  
Nach und nach heiße Milchmischung langsam einrühren.  
Dann die gesamte Mischung zurück in den Topf und bei mittlerer Hitze, bis sie dick genug ist rühren.  
Sesampaste in die Eismasse rühren und in eine Eismaschine füllen und einfrieren.