

Feurige Ananassuppe mit Schokoladenglace



Zutaten

Für 4 Personen

0.5 Ananas
4 Orangen
1 Zitrone
20 g Zucker
Chiliflocken
20 g Ingwer kandiert, eingelegt
0.5 dl Orangenlikör (z.B. Grand Marnier oder Cointreau)
4 Kugeln Schokoladenglace

Die Ananas grosszügig schälen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Ananas in kleine Würfelchen schneiden.

Von 1/4 Orange die Schale fein abreiben. Von allen Orangen sowie der Zitrone den Saft auspressen.

Orangensaft, Zitronensaft, abgeriebene Orangenschale, Zucker und 1 Prise Chiliflocken aufkochen, dann 5 Minuten ungedeckt kochen lassen. Die Suppe je nach persönlichem Geschmack evtl. nachschärfen. Ananaswürfelchen beifügen und alles nochmals 5 Minuten kochen lassen.

Den kandierten Ingwer in feinste Streifchen schneiden.

Zum Anrichten die Suppe nochmals erwärmen und mit Orangenlikör parfümieren. In Suppenschalen anrichten, je 1 Kugel Glace dazu geben und mit Ingwerstreifchen bestreuen. Sofort servieren.

Ein raffiniertes Dessert, in welchem sich Heiss und Kalt vereinigen: Die Wärme entsteht nicht nur durch Chiliflocken, die Suppe aus Zitrusfrüchten wird auch warm mit einer kühlen Kugel Glace serviert. Für weniger Experimentierfreudige empfiehlt sich anstelle von Schokoladenglace Vanilleeis oder ein Orangen-, Zitronen- oder Ananassorbet.