

## Pfeffrig flambiertes Erdbeer-Ananas-Ragout mit Vanilleeis



### Zutaten für 4 Personen

200 g	reife Erdbeeren
20 g	Butter
1	Baby-Ananas
2 EL	Puderzucker
2	Orangen, Saft
1/2 cl/50 ml	Grand Marnier
1/2 TL	zerdrückte schwarze Pfefferkörner
20 g	kalte Butterwürfelchen
4 EL	Grand Marnier zum Flambieren
4 Kugeln	Vanilleeis
	Pfefferminzblätter

### Vorbereiten



Die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die Ananas oben und unten kappen, schälen, Augen mit einem spitzen Messer ausstechen, dann die Ananas längs halbieren und den harten Mittelteil entfernen, die beiden Hälften in Scheiben und diese in mundgerechte Stücke schneiden.

### Zubereitung auf dem Grill

Die Butter in der Universalpfanne schmelzen, die Ananasstückchen darin wenden, den Puderzucker darüber streuen, die Früchte unter ständigem Rühren karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, zur Hälfte einkochen lassen. Grand Marnier mit den Pfefferkörnern zugeben, erhitzen, Butterwürfelchen unterrühren, Erdbeeren untermischen. Den restlichen Grand Marnier darüber träufeln, anzünden (flambieren).

Die flambierten Früchte in tiefen Tellern anrichten, eine Kugel Vanilleeis darauf setzen. Mit Pfefferminzblättchen garnieren.

### Für den Gaskugelgrill

Trichter	Vulkanposition 
Deckel	geöffnet
Benötigtes Grillzubehör	Universalpfanne
Vorheizen	ca. 5 Min. auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel