

Gegrillte Ananas mit Mokka-Soße (4 Personen)

Zutaten:

6 Scheiben Ananas
30 g Butter
50 g Zucker
30 g Zartbitterschokolade
200 ml Orangensaft
200 ml Espresso
3 Esslöffel Mandarinenlikör Napoleon
oder Cointreau (Orangenlikör)
4 Minzeblätter



Vorbereitung:

Trichter: [\ /] Normalstellung
Deckel: geschlossen
Benötigtes Grillzubehör: Grillrost
Vorheizen: ca. 5 Minuten bei geschlossenem Deckel

Zubereitung:

Soße: Butter schmelzen, Zucker zugeben und karamellisieren. Schokolade zugeben und schmelzen lassen. Mit Orangensaft und Espresso ablöschen und zu einer dickflüssigen Soße einkochen. Vor dem Servieren mit Mandarinenlikör abrunden.
Ananasscheiben bei starker Hitze jede Seite ca. 6 Minuten grillen. Ananas auf Teller anrichten, mit Soße übergießen und mit feingeschnittenen Minzeblättern garnieren

Guten Appetit!