

Mise en place Service

- Teller mit Bestecktasche
- Teller für benütztes Besteck
- Ein Teelöffel, zwei Esslöffel, eine Gabel für die Zutaten
- Ein Vorlegebesteck (Zubereitung und Anrichten)
- Flambierrechaud, Flambierpfanne und Servicetuch
- Zutaten laut Rezeptur auf Platte oder Teller

**Mise en place Küche****Löffeleinheiten**

- Zwei Portionen Ananas in Achteln oder Scheiben
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- Zwei Esslöffel Zucker
- Zwei Teelöffel Butter
- Sechs Esslöffel Ananassaft
- Zwei Esslöffel Exotenfruchtlikör
- Zwei Esslöffel brauner Rum

Masseinheiten

- 8 Ananasachtel
- Eine halbe Zitrone auf der Gabel
- 30 g Zucker
- 40 g Butter
- 1 dl Ananassaft
- 4 cl Exotenfruchtlikör (Kokosnuss/Passionsfrucht)
- 4 cl brauner Rum

Vorgehen

- Den Zucker in die Pfanne geben und diesen karamellisieren lassen.
- Wenn der Zucker die gewünschte Farbe erreicht hat, die Butter begeben.
- Mit einer halben Zitrone den Zucker und die Butter aufrühren. Hitze reduzieren.
- Den Ananassaft dazugeben.
- Mit der halben Zitrone die Sauce und die noch vorhandenen Karamellstücke verrühren.
- Den Exotenfruchtlikör zum Aromatisieren begeben.
- Die Ananasstücke in die Sauce geben und in der Sauce erwärmen lassen.
- Die Ananasstücke nach und nach übergossen, wenden, bis die Sauce sirupartig einreduziert ist.
- Die Ananasstücke mit braunem Rum flambieren (vorteilhaft aus einem Glas)
- Die Ananasstücke anrichten und mit dem Sirup überziehen.
- Nach Belieben oder dem Angebot entsprechend garnieren und mit Kokoseis servieren.