

Ananas mit Marzipan-Cointreau-Marinade und Pistazien



Zutaten:

- 1 kleine frische Ananas
- 2 EL Marzipan
- 4 EL Cointreau
- 1 EL Puderzucker
- 2 EL Pistazien
- Vanilleeis

Zubereitung:

1. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in mundgerechte Stücke würfeln.
2. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade zubereiten, abschmecken und die Ananas unterheben.
3. Anschließend in den Vakuumbbeutel füllen und wie angegeben vakuumieren und garen.
4. Nach dem Garen aus dem Vakuumbbeutel entnehmen und anrichten.

Einstellungen:

Backofen mit Sous-vide-Funktion:

Rost und Universalpfanne:

- Sous-vide 70 °C
- ca. 20 Minuten

Vakuumbeschubblende:

- Vakuumbstufung 3

Tipp:

Mit Vanilleeis oder angeschlagener Sahne reichen!