

Ananas auf Himbeersauce

4 Scheiben frische Ananas
160 g frische oder tiefgefrorene Himbeeren
2 Apfelsinen
4 EL alter Portwein
1 TL Marillenbrand
2 TL Honig
¼ l Sahne
1 Stück stark kakaohaltige Bitterschokolade

Apfelsinen filetieren (d. h. mit einem Messer schälen wie einen Apfel und von hinten die Filets dicht an den Häutchen rausschneiden), Saft auffangen und restlichen Saft ausdrücken. Saft, Alkohol (für Kinder oder Diätbedarf doppelte Menge nehmen und auf die Hälfte einkochen) und Honig mit den Himbeeren pürieren und als Spiegel in vier Desserteller gießen. Jeweils eine Scheibe Ananas in der Mitte und vier oder fünf Apfelsinenfilets außen auf den Tellern anrichten. Sahne steif schlagen, Schokolade darauf raspeln und zum Obst servieren.