**Gegrillte Ananas mit frischen Gartenkräutern, sommerlichem Honigjoghurt**

**und karamellisierter Speckhippe**

**Gegrillte Ananas:**

*Zutaten:*

*1 Ananas*

*20g Rohrzucker*

*2cl Honigrum*

*50ml Weißwein*

*50g Honig*

*Beliebige Gartenkräuter*

*Zubereitung:*

Kupferpfanne heiß werden lassen. Geschälte Ananas in Kupferpfanne geben und jede Seite 15 Sekunden grillen. Rohrzucker in einen Kupfertopf mit Keramikbeschichtung geben. Der Zucker sollte nicht über 160°Grad erhitzt werden. Ist der Zucker karamellisiert, wird mit Honigrum und Weißwein abgelöscht. Zum Schluss den Honig unterrühren. Die fertige Masse über die Ananas gießen und marinieren. Mit frischen Gartenkräutern verfeinern.

**Sommerlicher Honigjoghurt:**

*Zutaten:*

*3 Eigelb*

*1cl Honigrum*

*1 Vanilleschote*

*400g Joghurt*

*60g Honig*

*Zubereitung:*

Eigelb, Zucker und Honigrum in Kupferrührschüssel geben und über dem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend die Kupferschüssel in Eiswasser halten und die Creme kalt schlagen. Die Vanilleschote mit Joghurt und Honig unter die Creme rühren. Den Honigjoghurt in Silikonformen füllen und 4 Stunden in das Tiefkühlfach stellen.

**Karamellisierte Speckhippe:**

*Zutaten:*

*2 Frühstücksspeck*

*100g Rohrzucker*

*50g Butter*

*35ml Ananassaft*

*35g Mehl*

*Zubereitung:*

Backofen auf 160° Grad vorheizen. Speckstreifen rösten lassen, bis sie knusprig und dunkelbraun sind. Den Speck kleinhacken und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Masse auf ein Backbleck geben und im Ofen 8-12 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Abkühlen lassen und anschließend in grobe Stücke brechen.

**Anrichten:**

Auf jede Ananas wird ein geeister Honigjoghurt platziert. Die Speckhippe auf den Joghurt platzieren. Anschließend mit frischen Kräutern verzieren.

*Guten Appetit!*