

„Pain Perdu“ Röstiger Ritter von der Butter Brioche an karamellisiertem Ananas und Joghurteis

für 4 Personen:

4 Scheiben Butter Brioche

1 kleine Ananas

2 Eier

0,05 l. Sahne

etwas Zimt

150 gr. Zucker

1 Vanilleschote

50 gr. Butter

30 gr. Brauner Zucker

Joghurt Eis

Früchte zur Dekoration



Sahne, Eier, Zimt und 50 gr. Zucker zusammen rühren.

Die Ananas schälen vierteln und vom Strunk befreien und anschließend in ca. 1cm breite Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 50 gr. Butter und 100 gr. Zucker zum Schmelzen bringen. Die Vanilleschote längs teilen, in kleine Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Wenn das Karamell eine hellbraune Farbe erreicht hat, die Ananas Scheiben dazu geben und vom Herd nehmen. Brioche in die Eimischung tunken und in einer separaten Pfanne anbraten. Nach dem Wenden der Brioche, jede Seite noch mal mit braunem Zucker bestreuen und wieder kurz herum drehen um den Zucker karamellisieren zu lassen.

Die Teller mit Früchten dekorieren, Brioche, Ananas und eine Kugel Joghurt Eis dazu anrichten.

Während der Erdbeer- und Rhabarber Zeit harmoniert „Pain Perdu“ bestens mit einem kleinen Rhabarberkompott und Erdbeersalat.



Marc Kern