Ananas carpaccio med softice

4 personer

Iscreme
½ vaniljestang, samt den tomme stang
1 dl pasteuriserede æggeblommer
100 g sukker
¼ l sødmælk
¼ l piskefløde

Marinerede ananas
1 ananas
100 g sukker
1 dl vand
½ vaniljestang
½ rød, mild chili

Ananas
Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene skrabes ud med en lille kniv. Kornene mases på bordet med en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad.

Chilien halveres på den lange led, og alle frø og hvide lameller fjernes. Er det ikke lykkedes dig at finde en mild chili, anvend da kun en ¼. Det reelle chili kød skæres i tynde strimler og udblødes i koldt vand 1 times tid. Vaniljesukkeret, det resterende sukker, den tomme vaniljestang og en dl. vand koges op nogle minutter.
Gryden tages af varmen og afkøles let.

Skræl ananassen og skær den i ultra tynde, men hele skiver. Udstik stokken i hver skive. Skiverne lægges i et dybt fad og den afkølede lage hældes over.

Et par timer før anretningen hældes de marinerede ananas skiver op i en sigte.
Lad lagen dryppe ned i en gryde. Lagen koges op i 5-7 minutter, tag den af varmen og tilsæt chilistrimlerne. Opbevar de afdryppede marinerede ananasskiver i køleskab indtil anretning.

Softice
Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene skrabes ud med en lille kniv. Kornene mases sammen på bordet med en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad. Gem den tomme vaniljestang. Æggeblommer, vaniljesukker og resten af sukkeret piskes til tyk æggesnaps med en håndmikser.

Hæld fløde, mælk og den tomme vaniljestang i en gryde og bring i kog. Gryden tages herefter af varmen. Fisk den tomme vaniljestang op. Hæld straks, med stor forsigtighed, den meget varme flødeblanding op i æggesnapsen lidt ad gangen, mens der stadig piskes.

Flødeblandingen vil legere æggeblommerne. Nedkøl legeringen helt i køleskab, gerne til næste dag.

Anretning
Fire små skåle stilles i fryseren og iscremen drejes til softice i ismaskinen. Dette gøres 1 times tid inden den skal serveres!

Tag de fire små skåle ud af fryseren. Den færdigt drejede is kommes op i en sprøjtepose med en stor stjerne-tyl i og sprøjtes op i skålene. Prøv at få det "høje" softice-look

Vigtigt
Nedfrys om nødvendigt den nydrejede softice i en stor skål, hvis den alligevel er for flydende.

De fyldte softiceskåle stilles straks tilbage i fryseren, server inden for 1 time.
De afdryppede, marinerede ananasskiver krølles smukt sammen i kanten af fire store, flotte tallerkener. Husk at gøre plads i midten til softiceskålene.

Kom lidt chili-vanilje sirup over ananas skiverne og anret slutteligt med softiceskålene. Vent gerne nogle minutter så softicens ydre tempereres en anelse.

Kilde: dr.dk/mad/mette blomsterberg
25.06.2014