

Autor: Danilo Ange



Zutaten

Für 6 Personen

Ananas (Sous Vide):

1 Ananas
2 Anis
2 Lavendelspitzen
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
140 g Zucker
50 ml Wasser

Mousse (Sous Vide):

6 Eigelbe
80 g Zucker
100 g violette Paste
300 ml Sahne
300 ml Milch

Zubereitung

Ananas (Sous Vide):

Den Zucker in eine kleine Pfanne geben und mit Wasser karamellisieren. Abkühlen lassen.

Die Ananas schälen und in vier Stücke schneiden. Zusammen mit dem Karamell, Anis, den Lavendelspitzen, Gewürznelken und der Zimtstange vakuumieren. Bei 82 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer für 30 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen.

Die Ananas aus dem Beutel nehmen, in Scheiben schneiden und zusammen mit der violetten Mousse servieren.

Mousse (Sous Vide):

Eigelb mit dem Zucker verrühren, violette Paste, Sahne und Milch dazugeben.

Mischung vakuumieren und bei 92 °C im Wasserbad des **fusionchef** Sous Vide Garer für 20 Minuten Sous Vide garen. Abkühlen lassen.

Die violette Mousse in eine Siphonflasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Das Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt.