

DATTELN GEFÜLLT MIT WALNÜSSEN AUF ANANAS-TARTAR

Süß trifft pikant



FÜR 4 PERSONEN

ZEIT

20 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Zur Zubereitung eines Läuterzuckers das Wasser mit dem Zucker aufkochen und vom Herd nehmen.

2. Die Ananas schälen und vom harten Innenteil befreien. Das Fruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden, mit dem Läuterzucker marinieren und mit Brecht Harissa abschmecken.

3. Die Datteln der Länge nach aufschneiden, mit den Walnusshälften füllen und in einer heißen Pfanne ohne Öl eine Minute lang von jeder Seite leicht anbraten.

4. Das Ananas-Tartar in kleinen Schüsseln anrichten und mit den Datteln garnieren.

ZUTATEN

30 ml	Wasser
30 g	Zucker
½	frische Ananas (ca. 300g)
1 TL	Brecht Harissa
12	Datteln, getrocknet, entkernt
12	Walnusshälften