



## Genuss-Rezept

### Kubanische Ananas Geflügel-Salami

#### Zutaten (für 4 Personen)

240 g Geflügel-Salami „Klassik“  
1 mittelgroße Ananas  
6 Zweige Basilikum  
1 Zweig Rosmarin  
1 Kg Tomaten  
1 Bund dünnen, grünen Spargel  
5 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl & 2 EL Balsamico-Essig  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 TL flüssiger Honig  
1 EL Butterschmalz  
Großes Meersalz  
Dessertring ca. 6 cm Durchmesser



#### Zubereitung

Die Basilikumzweige waschen und trocknen. Die Blätter von den Zweigen zupfen und 5 davon in dünne Streifen schneiden. Die restlichen Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Den Rosmarinzweig waschen und die Nadeln klein hacken. Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. Die Früchte ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, danach kalt abspülen und die Tomatenhaut abziehen. Die Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen pellen und ebenfalls fein hacken. Tomaten mit den Schalotten und Knoblauch mischen. Salzen und pfeffern. Mit Olivenöl und Balsamico-Essig würzen, gut vermengen. Die Enden vom grünen Spargel abschneiden. Ihn in Salzwasser blanchieren, kalt abspülen und dünn der Länge nach aufschneiden. Die Ananas schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Die Ananasringe in einer Pfanne in Butterschmalz einige Minuten anrösten, dabei mit dem Honig begießen und mehrmals wenden. Die geröstete Ananas auf einen Teller geben. Geflügel-Salami „Klassik“ fächerförmig darauf anrichten und mithilfe des Dessertrings die Tomaten-Tatar aufsetzen. Anschließend die Spargelstreifen mit Basilikumblättern und groben Meersalz garnieren.

**Pro Portion:** 16,9 g E; 31,7 g F, 29 g KH, 2064 KJ; 495 kcal

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

---

**Gutfried – die beliebteste Geflügelwurst Deutschlands**

Heinrich Nölke GmbH & Co. KG | 33775 Versmold | Tel.: 05423 969-0 | [www.gutfried.de](http://www.gutfried.de)