



Ihr persönliches Rezept zum Kochevent „ Rustikal & Einfach „

Exotische Fruchtspieße auf Weincreme

Zutaten

60 g Kumquats | 1 Karambole | 2 Kiwi | 1 Mango | 1 Grapefruit, rosé | ½ l Milch
50 g Zucker | Salz | 3 TL Zitronensaft | 25 g Speisestärke | 1/8 l Weißwein
1 Eigelb | 1 Eiweiß

Zubereitung

Exotische Fruchtspieße auf Weincreme bieten sich an, wenn man mal verschiedene neue Sorten an Obst ausprobieren möchte. So kann man von jeder Sorte Obst 1 Stück kaufen und der Geschmack lässt sich besser beurteilen, als in einem Obstsalat.

Kumquats (Mini-Orangen) können mit Schale gegessen werden genau wie die Karambole (Sternfrucht). Beides waschen und gut trocknen.

Kiwi, Mango und Grapefruit schälen. Alles in Scheiben schneiden und im Wechsel auf Schaschlik-Spieße stecken.

Milch in einem Topf mit Zucker, einer Prise Salz und Zitronensaft zum Kochen bringen. Speisestärke in Weißwein anrühren und unterrühren. Einmal aufkochen. Vom Herd nehmen. Eigelb einrühren und in eine kalt ausgespülte Schüssel füllen. Eiweiß steif schlagen und unter die Weincreme rühren. Schüssel in kaltes Wasser stellen und abkühlen lassen. Dabei mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Weincreme auf Teller geben und mit den Fruchtspießen belegen.



Auf die Plätze, fertig, los!