

Exotischer Obstsalat mit Rotwein-Eiscreme

Zutaten für den Obstsalat (für 4 Personen):

- 1 Portion Jasmin Teeblätter
- 150 ml Wasser
- 1 Limone
- 25 g Zucker
- 20 ml Limonensaft
- 225 g Galia-Melone
- alternativ: Ogen-Melone
- 225 g Wassermelone
- 1 Papaya
- 1 Mango
- 125 g frische Ananas
- 2 Bananen
- 2 Passionsfrüchte
- einige frische Minzblätter

Zuerst einen Sirup zubereiten. Dazu Jasmin Teeblätter in eine kleine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen. 10 Minuten ziehen lassen. Teeblätter entfernen und den Tee in einen kleinen Topf gießen.

2 feine Streifen Limonenschale abziehen und mit Zucker und Limonensaft zum Tee hinzufügen. Vorsichtig erhitzen und dabei umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. 5 Minuten köcheln, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Kerne aus den Melonen entfernen, vorsichtig die Schale entfernen. Fruchtfleisch in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Papaya halbieren, Kerne entfernen, schälen und in Scheiben schneiden. Mango entlang des Kerns an beiden Seiten einschneiden, Schale entfernen und Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Ananas schälen, den harten Mittelstrunk entfernen und würfeln. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Passionsfrüchte halbieren. Das gesamte Obst in einer Schale anrichten. Sirup hinzufügen.

Zutaten für die Rotwein-Eiscreme:

- 675 ml Rotwein
- 200 g Zucker
- 320 g Butter
- 6 Eigelb
- 2 Nelken
- 1 Stange Zimt
- 1 Schote Vanille

Mark aus der Vanille-Schote kratzen. Gut zwei Drittel des Rotweins mit Nelken und Zimt in einen Topf geben und auf die Hälfte reduzieren. Restlichen Rotwein hinzufügen und auf 60 Grad erhitzen. Butter mit einem Handmixer weich schlagen und mit Zucker, Vanillemark, Eigelb und Rotwein vermischen.

Die Masse über einem Wasserbad aufschlagen. Die Temperatur darf dabei nicht über 85 Grad steigen. Wenn die Mischung leicht angedickt ist, in einer Schale mit Eiswasser auf circa 20 Grad abkühlen. In eine Eismaschine oder ins Gefrierfach geben.

Sendetermin: 31.12.2024

Koch/Köchin: Anton Edelmann

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen