

Früchte im Gewürzsud



Für den Gewürzsud:

1/2 Vanilleschote, 1 Sternanis
400 ml Läuterzucker
3 grüne Kardamomkapseln
1 Stange Zimt, etwa 10 cm lang

Für die Früchte:

4 kleine Feigen
50 ml Schwarzer-Johannisbeer-Likör
(z.B. Creme de Cassis)
50 g Himbeermark
2 Orangen
50 ml Triple Sec (klarer Bittermandelo-
rangenlikör)
1/2 Honigmelone
50 ml Pfefferminzlikör

Außerdem:

12 kleine Kugeln Walnusseis

(1) Für den Gewürzsud die Vanilleschote halbieren und mit dem übrigen Zutaten in eine Kasserolle geben. Alles aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann den Gewürzsud durch ein feines Sieb passieren und beiseite stellen.

(2) Die Feigen vierteln. In einer Schüssel den Likör mit dem Himbeermark sowie einem Drittel des Würzsuds vermischen. Die Feigen einlegen und etwa 2 Stunden darin durchziehen lassen.

(3) Die Orangen filetieren, dafür oben und unten einen Deckel abschneiden. Die Schale mit einem kleinen Messer von oben nach unten abschneiden. Die Früchte zwischen den Trennhäuten einschneiden und die Filets auslösen. Die Orangefilets in eine Schüssel geben. Den Saft aus dem an den Häuten verbliebenen Fruchtfleisch ausdrücken, den Triple Sec und das zweite Drittel des Würzsuds zufügen. Alles vorsichtig vermischen und die Filets 2 Stunden marinieren.

(4) Von der halbierten Honigmelone die Kerne entfernen. Mit einem Kugelstecher mittelgroße Kugeln ausstechen. Die Melonenkugeln in eine Schüssel geben und mit dem Pfefferminzlikör beträufeln. Das letzte Drittel des Würzsuds zufügen, alles vorsichtig vermischen und die Melonenkugeln ebenfalls 2 Stunden durchziehen lassen.

(5) Die marinierten Früchte entweder jeweils separat in Schälchen oder miteinander auf Desserttellern anrichten und jeweils mit 3 Kugeln Walnusseis servieren.

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**

