



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*



Obstsalat mit Vanilleschaum

Zutaten

Diverse Obstsorten der Saison
Äpfel, Birnen, Melone
Orange, Mango
Grapefruit, Papaya
Erdbeeren, Bananen

Dressing

½ Vanilleschote
0,2 l Weißwein
50 g Zucker
3 Cardamomkapseln
1 Zimtrinde
2 Anissterne
1 Zitronengrasstängel

Zabaione

3 Eigelbe
50g Zucker
1 Prise Salz

Zubereitung

Die verschiedenen Obstsorten waschen, je nach Obstsorte schälen in gleichmäßige Stücke schneiden. Gegebenenfalls kurz in Zuckerwasser blanchieren oder in Zitronenwasser legen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark auskratzen und für den Vanilleschaum aufheben.

Die Gewürze zerstampfen und mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Weißwein oder Traubensaft ablöschen. Den aufgeschnittenen Zitronengrasstängel zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Passieren und über das Obst geben, verrühren und zugedeckt ca. 2 Stunden kühl ziehen lassen.

Die Eier zusammen mit dem Zucker und einer Prise Salz in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Das Vanillemark unterrühren und auf einem Wasserbad zu einer steifen Creme aufschlagen.

Den Obstsalat damit nappieren (benetzen) und mit Bitterschokolade bestreuen.



www.friedberg-hats.de