



Tropischer Obstsalat mit Wan Tan

Zutaten für 4 Portionen

20 g Cranberries

2 El Kaffeelikör

1 Ananas (ca. 400 g)

2 Papayas (à 180 g)

2 Mangos (à 300 g)

4 Tamarillos (à 115 g) Baumtomaten

Saft von 1 Limette

fein abgeriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt)

2 El Honig

40 g Zucker

8 Wan-Tan-Blätter

Zubereitung

1. Cranberries im Kaffeelikör einweichen. Ananas großzügig schälen, längs achteln und evtl. den Strunk entfernen. Die achtel quer in 8 cm dicke Scheiben schneiden. Papayas längs halbieren, entkernen, schälen und in 2–3 cm lange Scheiben schneiden. Mangos schälen. Fruchtfleisch längs vom Stein und dann in 2–3 cm lange Scheiben schneiden. Tamarillos schälen und längs halbieren.

2. in einer Schüssel die Cranberries mit dem Likör, Limettensaft und -schale und Honig verrühren. Die übrigen Früchte untermischen und servieren.

3. Für die Wan Tan den Zucker mit 50 ml Wasser in einem Topf einmal aufkochen und offen 2–3 Minuten leise kochen. Zuckersirup abkühlen lassen. Wan Tan mit einer Pinzette im Zuckersirup wenden und auf dem heißen Grill knusprig goldbraun grillen. Alternativ in der Pfanne zubereiten. Wan tan abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren, mit etwas Puderzucker bestäuben.

Geschmack erleben.