

REZEPT FÜR 10 PERSONEN

Rezept von Marion Michels und Eric Ribke

Emils und Emmas Fruchtsalat mit Vanillesauce

ZUTATEN

Fruchtsalat

- 2 Ananas, gross, reif, halbiert, ausgehöhlt, das Fruchtfleisch gewürfelt
- 200g Trauben, grün, halbiert, entkernt
- 200g Trauben, blau, halbiert, entkernt
- 200g Datteln, entkernt, in Stücke geschnitten
- 8 Feigen, rot, in Stücke geschnitten
- 4 Orangen, geschält, die weisse Haut entfernt, filetiert
- 200g Granatapfelkerne, ausgelöst
- 4 Kiwi, geschält, in kleine Würfel geschnitten
- 2 dl *Orangensaft
- 4 Ei *Honig
- 1 *Vanilleschote, der Länge nach halbiert, das Mark ausgekratzt

Vanillesauce

- 80g *Zucker
- 20g *Vanillecrémepulver
- 2l *Eigelb
- 4 dl Milch
- 4 dl Rahm
- 2 Vanillestange, halbiert, das Mark ausgekratzt

Garnitur

- Einige Physalis, die Blätter nach oben zusammengerollt

ZUBEREITUNG

Fruchtsalat – vorbereiten

Die *Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen. Alle Früchte mischen. Die erkaltete Sauce über die Früchte giessen und wenden.

Vanillesauce – vorbereiten

Die *Zutaten mit wenig Milch verquirlen. Den Rahm mit der restlichen Milch und der Vanillestange und dem Vanillemark aufkochen.

Die Vanillestange herausnehmen. Die beiden Massen mit einem Schneebesen mischen, unter ständigem Weiterrühren kurz aufkochen und auskühlen lassen. Dabei wiederholt umrühren.

FERTIGSTELLEN

Anrichten am Weihnachtsabend – 10 Minuten

Den Fruchtsalat kurz vor dem Servieren noch einmal gut durchmischen und in die ausgehöhlten Ananashälften füllen. Die Vanillesauce in eine Saucière geben. Mit den Physalis umlegen. Für die Erwachsenen eine Flasche Williams als Extra-Topping bereitstellen.

Tipp – Vorbereitung zu Hause:

Der Fruchtsalat und die Vanillesauce können Sie perfekt zu Hause vorbereiten.

