

Obst-Salat mit kandierten Oliven

Für 2 Personen

5 Brombeeren	5 Himbeeren	5 Oliven, schwarz
2 Orangen	2 Kaffeebohnen	1 Pampelmuse
1 Limette	1 Papaya	1 Mango
1 Granatapfel	20 ml Portwein	2 EL Olivenöl
1 EL Pfefferkörner schwarz	1 Zweig Thymian	Zucker

Die Oliven in einer Zuckerlösung einlegen. Für das Dressing die Orangen, die Pampelmuse und die Limette halbieren und den Saft auspressen. Das Ganze mit dem Olivenöl mischen und mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Mango und die Papaya schälen und in feine Scheiben schneiden und in etwas Zucker karamellisieren lassen. Anschließend die Oliven dazu geben und mit dem Portwein ablöschen. Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel einige Kerne herauslösen. Die Früchte aus der Pfanne auf Tellern mit den Brom- und Himbeeren anrichten, das Dressing darüber träufeln und mit den Granatapfelkernen dekorieren.

Jan-Philipp Cleusters am 05. November 2009