

Vanille-Creme-Obst-Salat in der Orangen-Schale

Für zwei Personen

Für den Obstsalat:

2 große Orangen	150 g Mango, reif	100 g Waldbeeren
1 Päckchen Vanillezucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Vanillecreme:

120 g Magerquark	100 ml Sahne	1 Packet Vanillezucker
2 cl Grappa	2 cl Zitronenlikör	1 TL Zitronensaft

Den Quark mit dem Vanillezucker vermengen. Die Zitrone halbieren, auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft separieren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark heben. Die Orangen etwas über der Hälfte quer durchschneiden. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausholen, sodass ein Becher entsteht. Das Fruchtfleisch entkernen und würfeln. Die Mango waschen, halbieren, den Kern entfernen und die Frucht von der Schale trennen. Anschließend die Mango fein schneiden. Die Beeren, das Fruchtfleisch der Orangen und die Mango in eine Schüssel geben. Das Obst mit dem Grappa, dem Limoncello und dem Vanillezucker vermengen. Das Obst mit der Vanillecreme mischen und in die ausgehöhlten Orangen geben. Den Vanillecreme-Obstsalat in den Oranenhälften anrichten und servieren.

Nicholas Fanselow am 20. Februar 2015