

Tropischer Frucht-Salat mit Kokos-Mascarpone-Creme

Für zwei Personen

Für den Fruchtsalat:

$\frac{1}{2}$ Drachenfrucht	2 reife Maracuja	1 Kiwi
6 Physalis	6 Himbeeren	

Für das Dressing:

1 unbehandelte Zitrone	$\frac{1}{2}$ Stängel Zitronengras	1 cm Ingwerknolle
1 EL Agavensirup		

Für das Topping:

2 EL Kokossirup	50 g Kokosraspeln	50 g Mascarpone
2 EL Puderzucker	1 unbehandelte Limette	

Für den Fruchtsalat:

Drachenfrucht schälen und Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Maracuja halbieren und das Fruchtfleisch entnehmen. Kiwi schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Physalis aus der Hülle pellen und halbieren. Früchte und Fruchtfleisch anschließend miteinander vermengen. Himbeeren unterheben.

Für das Dressing:

Zitronengras fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Zitronenschale abreiben und anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Zitronengras, 1 Messerspitze Ingwer, Zitronensaft- und Schale mit dem Sirup vermengen. Das Dressing unter den Fruchtsalat heben.

Für das Topping:

Kokosraspeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ganz leicht anrösten. Mascarpone mit Kokossirup vermengen und in einem kleinen Schälchen anrichten. Limettenschale abreiben und anschließend Limette halbieren und auspressen. Creme mit Limettenabrieb und Saft und Puderzucker abschmecken. Kokosraspel über die Creme streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 25. Oktober 2018