

Obst-Salat mit Krokant-Eispraline

Für 4 Portionen

Eispraline:

4 EL Krokant 4 EL gehackte Erdnüsse 4 Kugeln Vanilleeis

Außerdem:

$\frac{1}{4}$ Honigmelone	1 Kiwi	1 Birne
200 g Erdbeeren	1 Orange	1 Handvoll Himbeeren
1 Handvoll Brombeeren	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote ausgekratzt	$\frac{1}{2}$ Zitrone ausgepresst
2 EL Zucker	1 Handvoll Minzeblättchen	

Für die Eispraline Krokant und gehackte Erdnüsse auf einem tiefen Teller mischen, die Vanilleeis-Kugeln darin rundherum wälzen und im Tiefkühlfach kalt stellen.

Für den Obstsalat die Melone entkernen, in Spalten schneiden, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kiwi schälen und ohne Stielansatz würfeln. Die Birne vierteln, vom Kerngehäuse befreien, schälen und in Würfel schneiden. Die Erdbeeren waschen und vierteln, dabei den Stielansatz entfernen.

Von der Orange oberes und unteres Ende abschneiden. Die Frucht auf eine Schnittfläche stellen und mit einem scharfen Messer von oben nach unten die Schale so herunterschneiden, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orange in eine Hand nehmen und zwischen den Trennhäutchen die einzelnen Filets herausschneiden. Himbeeren und Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen.

Melonen-, Kiwi- und Birnenwürfel, Erdbeerviertel, Orangenfilets, Himbeeren und Brombeeren in einer Schüssel mit dem Vanillemark mischen. Den Obstsalat je nach Süße der Früchte mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Auf jedem Teller eine Portion Obstsalat verteilen, eine Krokant- Eispraline aufsetzen und das Ganze mit Minzeblättchen garniert servieren.

Frank Rosin am 29. Juni 2015