

Zitrus-Tomaten-Salat

Für 2 Portionen

1 Grapefruit	1 Limette	1 Zitrone
1 Orange	5 Strauchtomaten	1 Schalotte
2 EL Honig	1 Bund Schnittlauch	Salz
Pfeffer	Chili	

Die Schale der Grapefruit samt der weißen Haut entfernen, anschließend die Filets mit einem VSchnitt heraus schneiden. Die Zitrone, Limette und Orange ebenso filetieren. Den verbliebenen Fruchtkern der filetierten Zitrusfrüchte auspressen. Die Kerne dabei mit einem Sieb auffangen. Eine Schalotten abziehen, in Streifen schneiden und zusammen mit ein wenig Honig dem Fruchtsud hinzufügen. Des Weiteren den Schnittlauch fein hacken und ebenfalls untermischen. Die Strauchtomaten mit Schale in kleine Stücke schneiden und in den Fruchtsud geben. Nun die Fruchtfilets hinzufügen und mit Chili abschmecken. Den Salat für einige Minuten ziehen lassen und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schließlich den Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 04. 06. 2012