

OBSTSALAT MIT MANDELSPLITTER

ZUTATEN

Rezept für 4 Portionen

- 1 unbehandelte Zitrone
- 2 EL Quittengelee (Glas)
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g kernlose grüne Trauben
- 100 g kernlose blaue Trauben
- 4 Zwetschgen
- 1 reife Birne
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Mandelsplitter

SO WIRD ES GEMACHT:

Unbehandelte Zitrone heiß abwaschen. Ein 5 cm langes Stück Schale ohne weiße Haut dünn abschälen und quer in sehr feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen. Quittengelee, 2 EL Zitronensaft und 4 EL Wasser unter Rühren erhitzen. Schale zugeben, zugedeckt bei milder Hitze 5 Min. ziehen lassen und abkühlen lassen. Grüne und blaue Trauben waschen und halbieren. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und in je 3-4 Spalten schneiden. Birne waschen, ungeschält vierteln und entkernen. Viertel längs in Spalten schneiden und sofort mit 1 EL Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht verfärben. Trauben, Zwetschgen und Birnen mit der Quittensauce vermengen. Walnusskerne in einer Pfanne mit etwas Puderzucker karamellisieren, zum Obstsalat geben und 30 min. durchziehen lassen.

Präsentiert von:

walch
KÜCHENKÜNSTLER
EVENTS CATERING CONSULTING

ECC Walch | Stefan Walch
Event Catering Consulting
www.kuechenkuenstler-walch.de
stefan@kuechenkuenstler-walch.de

Bio
Spitzenköche

Bio Zertifiziert 2012:
DE-ÖKO 006



Alle Rezepte auf www.weinmesse-rlp.de

Eine Initiative des Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz