

Exotischer Obstsalat mit Chat Masala



Exotischer Obstsalat mit Chat Masala

Zutaten (4 Personen):

300 g Flugmango, 300 g Papaya, 200 g Wassermelone, 300 g Ananas, 100 g Physalis, 1 Banane, 1 Granatapfel, 2 Kiwis, 1 Sternfrucht, 1 Drachenfrucht, 2 Maracuja vollreif, ½ TL Chat Masala, 40 g Puderzucker, ½ Vanilleschote, ½ Limette Saft und Abrieb, Minze als Garnitur

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Mango schälen und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Wassermelone und Drachenfrucht halbieren und mit einem Kugelausstecher Kugeln ausstechen. Kiwis und Banane schälen und in dicke Scheiben schneiden. Ananas schälen, den Strunk in der Mitte ausstechen und in Stücke schneiden. Sternfrucht waschen und in Scheiben schneiden. Oberes und unteres Ende vom Granatapfel abschneiden und die Frucht in einer Schüssel mit Wasser aufbrechen. Den Granatapfel ohne lästige Spritzer unter Wasser entkernen. Die Kerne sinken dabei nach unten, die Trennhäute schwimmen an der Wasseroberfläche. Die Kerne auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Alle Früchte in eine große Schüssel geben.

Die Maracujas halbieren und das Innere in eine kleine Schüssel geben. Limettenabrieb, Limettensaft, Puderzucker, Mark einer halben Vanilleschote und Chat Masala dazugeben und gut verrühren. Die Marinade mit den Früchten gut vermengen und nochmals probieren. Eventuell mit Chat Masala nachdosieren. Nach Belieben anrichten und mit Minzspitzen garnieren.



