

Grapefruitsalat mit Passionsfrüchten



Zutaten

für 2 Personen

- 2 Stück Grapefruits rosa
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 4 Stück Passionsfrüchte
- 2 Esslöffel Doppelrahm
- 2 Zweige Mandelblättchen wenig geröstet, nach Belieben

Mit einem scharfen Messer von jeder Grapefruit oben und unten je eine «Kappe» abschneiden. Dann die Früchte auf die Arbeitsfläche stellen und die Schale rundum von oben nach unten so wegschneiden, dass das Fruchtfleisch auch ohne weisse Haut vor uns liegt. Zuletzt die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden, sodass schöne Filets entstehen.

Die Grapefruitschnitze in 2 Dessertschalen verteilen und jede Lage mit Vanillezucker bestreuen.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem kleinen Löffel in ein Schüsselchen schaben. Über die Grapefruits verteilen. Diese mindestens 15 Minuten, besser aber länger kühl stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren je 1 Esslöffel Doppelrahm über das Dessert giessen und nach Belieben mit Minze oder Mandelblättchen garnieren.