

Rezept

Erfrischung von Orange und Drachenfrucht

Ein Rezept von Erfrischung von Orange und Drachenfrucht, am 05.08.2024

Zutaten

1/2 Vanilleschote	1/4 l frisch gepresster Orangensaft
75 g Zucker	1/2 TL Sichuan-Pfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer)
2 Pitahayas (Drachenfrucht; aromatische Kakteenfrüchte)	4 Orangen
6 Kugeln Joghurteis	1 kleine Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6 Gläser à 250 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem spitzen Messer herauslösen. Orangensaft mit Schote, Mark, Zucker und Sichuan-Pfeffer zu einem Sirup kochen. Abkühlen lassen.

2. Die Pitahaya-Früchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen. Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Die Fruchtfilets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei den austretenden Saft auffangen. Die Limette heiß waschen, trocknen und mit der Schale in feine Scheiben schneiden. 3 Limettenscheiben halbieren und für die Dekoration beiseitestellen, die restlichen Scheiben unter die Orangenfilets mischen.

3. Den Sirup durch ein Sieb gießen und mit den Früchten und dem ausgetretenen Orangensaft mischen. 2 Std. kühl stellen. Marinierte Früchte mit deren Saft in die Gläser füllen und je 1 Kugel Joghurteis daraufsetzen. Mit den halben Limettenscheiben dekorieren und sofort servieren.