Rezept

Exoten vom Grill

Ein Rezept von Exoten vom Grill, am 06.06.2025

Zutaten

- **1** kleine Ananas
- **4** Feigen
- **1 EL** Rum (nach Belieben)
- **150 g** Sahne
- **250 g** Schmand
- **2** Stängel Minze oder Zitronenmelisse oder!X!
- **1** Papaya
- **2** 1/2 EL Limetten- oder Zitronensaft
- **3 EL** Puderzucker
- **2 EL** flüssiger Honig
- **1 TL** frische grüne Pfefferkörner oder getrockneter rosa Pfeffer
- **1** kandierte Orangenscheibe

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Von der Ananas den Schopf mit den Blättern und das untere Ende abschneiden. Die Ananas aufrecht aufs Brett stellen und die Schale Streifen für Streifen von oben nach unten abschneiden. Wenn jetzt noch braune Flecken im Ananasfleisch zu sehen sind, diese mit der Spitze des Kartoffelschälers entfernen. Ananas quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, den harten Kern in der Mitte herausschneiden.

2. Papaya der Länge nach aufschneiden, die Kerne aus der Mitte mit einem Teelöffel herausschaben. Die Papayahälften schälen und ebenfalls in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Die Feigen waschen und die Stiele abschneiden. Die Feigen längs halbieren. Beim Durchschneiden merkt man schon, ob die Feigenhaut dünn und weich oder dick und zäh ist. Ist Letzteres der Fall, die Haut abziehen. Aber meistens sind die Feigen schön weich und man kann alles mitessen.

4. Den Grill des Backofens vorheizen. Die Früchte nebeneinander in eine feuerfeste Form oder aufs Backblech legen. Mit dem Zitrussaft und eventuell auch mit Rum beträufeln. Puderzucker gleichmäßig über die Früchte stäuben. Die Früchte mit etwa 15 cm Abstand unter die heißen Grillschlangen schieben und etwa 8 Minuten grillen, bis sie schön braun sind. Aber aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden. Der Zucker verbrennt nämlich leicht.

5. In der Zeit die Sahne steif schlagen. Die Hälfte davon mit dem Honig unter den Schmand rühren, den Rest mit dem Schneebesen unterheben. Wer mag, hackt jetzt noch Pfefferkörner oder gewaschene Kräuterblättchen oder schneidet die Orangenscheibe in kleine Würfel und mischt das unter den Schmand.

6. Die schön gebräunten Exoten warm auf Tellern verteilen, den Schmand in kleinen Schälchen dazustellen oder gleich mit auf den Teller löffeln.