

## Indian-Summer-Dessert

Arbeitszeit:  
ca. 45 min

Rezept und Informationen  
von Hanna Neunzig

Fotos und Layout  
von Holger Hahn



### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den Orangenkrokant

20g Zucker  
10g Traubenzucker  
5g Akazienhonig  
4g Butter  
Abgeriebene Schale einer halben Bioorange  
12mL Flüssige Sahne  
10g gehackte Mandeln  
5g gemahlene Mandeln

#### Für die Maracujacreme

2 Blatt Gelatine  
4-5 reife Maracujas  
Saft einer halben Bioorange  
50g Puderzucker  
150mL Sahne  
4 Förmchen oder Gläser

#### Für die Feigensauce

4 reife Feigen  
2 EL Zucker  
1 EL Aceto Balsamico  
Saft einer halben Bioorange



## Zubereitung:

### Orangenkrokant:

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Zucker, Traubenzucker, Honig, Butter, Orangenschale, Sahne, gehackte und gemahlene Mandeln unter Rühren aufkochen und 1min gut durchkochen. Die Mischung auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit einem Messer glatt streichen und im Ofen (mittlere Einschubschiene) etwa 8min hell-goldig ausbacken. Die Backzeit hängt von der Dicke der Masse ab. Gut beobachten!

Den Krokant aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Masse kühlt schneller ab, wenn man dazu das Backpapier vom Blech zieht.

Die Temperatur im Ofen auf 180°C erhöhen und den, auf dem Backblech liegenden, Krokant noch einmal im Ofen für 5min goldbraun ausbacken. Anschließend wieder abkühlen lassen.

### Maracujacreme:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen. Die Maracujas halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und in eine kleine Schüssel geben. Das Fruchtfleisch durch ein feines Sieb passieren und den Saft dabei auffangen. Den Saft einer halben Bioorange dazu geben. Puderzucker, Saft und Gelatine miteinander vermischen. Sollte sich die Gelatine nicht auflösen, kann der Saft auch kurz erwärmt werden.

Sahne steif schlagen und zu dem Maracuja-Orangensaft geben. Alles vorsichtig verrühren. Die aromatisierte Creme in die vorgesehenen Schälchen füllen. Für 20min. in das Tiefkühlfach geben.

### Feigensauce:

Für die Feigensauce die Haut von den Feigen abziehen. Feigenfruchtfleisch mit Zucker, dem Saft einer halben Bio-Orange und Balsamico pürieren.

### Finish:

Die Feigensauce auf Teller oder in Gläser verteilen. Die Formen mit der Creme kurz in heißes Wasser tauchen, dann die Portionen auf die Teller bzw. in die Gläser stürzen. Den ausgekühlten Orangenkrokant in Stücke brechen und anlegen.



## Wissenswertes rund um die Zutaten

### Maracuja:

Die Maracuja gehört zur Familie der Passionsfrüchte und ist eine Exotin unter den hierzulande bekannten Südfrüchten. Sie wird im subtropischen bis tropischen Raum kultiviert und ist häufig auch auf Märkten im Mittelmeerraum zu finden. Ursprünglich kommen Passionsblumengewächse aus Lateinamerika. Heutige Anbaugeländer sind auch in Australien, Indien, Afrika und anderen warmen Ländern zu finden. Erst wenn die unspektakulär aussehenden Passionsfrüchte (erinnern optisch an Pflaumen) quer halbiert werden, offenbaren sie ihre „inneren Werte“. Sie leuchten gold-gelb und riechen fruchtig-frisch. Sie eignen sich zum direkten Auslöffeln oder aber auch zur Saftgewinnung.

Maracujas sind reich an Provitamin A (B-Carotin), Vitamin B2, Vitamin C und Kalium. Pro 100g liefern sie gerade einmal 75kcal. Ihnen wird zudem eine blutdrucksenkende und beruhigende Wirkung nachgesagt.

### Hannas Küchentipps:

Maracujas sind reif und entfalten ihr Aroma am besten, wenn die Schale bereits richtig schrumpelig ist;  
Maracujas im Kühlschrank aufbewahren, da sie bei Raumtemperatur schnell austrocknen;



### Hannas Tipps zur Verwendung:

Maracujas werden hierzulande leider immer noch stiefkindlich behandelt. Das muss doch gar nicht sein. Die Verwendung der Südfrucht lohnt sich richtig, da die Zubereitung einfach kinderleicht ist. Mit einem Messer quer durchgeschnitten, das sonnengelbe-aromatische Fruchtfleisch einfach mit einem Teelöffel herausschaben und direkt weiterverwenden, fertig! Wer die schwarzen Kerne (sind essbar!) nicht mag, muss die Fruchtmasse nur noch durch ein Sieb passieren.

Und schon stehen einem zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten offen:

**Desserts und Torten:** Durch ihre fruchtig-frische Süße eignet sich die Maracuja für viele Arten von Desserts. Wie beispielsweise unser „Indian-Summer-Dessert“ (s.o.). Aber darüber hinaus verbessert sie den Geschmack von Obstsalaten, Joghurts oder Quarks;

**Salatdressing:** Eingesetzt als Ersatz für Essig; Beispielsweise für einen bunten Salat mit gebackenem Ziegenfrischkäse. Denn Maracuja passt auch ideal zu würzigem Käse;

**Geflügelgerichte:** Geflügelgerichte bekommen durch den Zusatz von Maracuja eine exotisch-raffinierte Note;

**Saft/Cocktail/Sauce:** Die Lebensmittelindustrie verwendet Maracujas reichlich für Saucen, Cocktails oder Säfte, da sie als Bestandteil den Geschmack von anderen Zutaten unterstreicht; warum also nicht den frisch gepressten Saft mit Maracuja verfeinern?