

Kiwi mit Orangen-Kardamom-Sirup

Für 2 Personen

4 Kiwis	2 grüne Kardamomkapseln	1 Vanilleschote
50 g Zucker	225 ml Orangensaft	250 ml Vanilleeis

Die Kardamomkörner aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerstoßen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote zur Dekoration beiseite legen. Die Kiwis schälen, längs halbieren, in große Stücke schneiden und in Gläser verteilen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Den Orangensaft, den Kardamom und das Vanillemark dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Das Vanilleeis und den heißen Sirup auf den Kiwis verteilen und servieren.

Kathleen Schrock am 17. Februar 2011