

Physalis-Kompott mit Joghurt-Creme und Eischnee

Für 4 Personen

Physaliskompott:

| | | |
|-------------------|-------------------|------------------------|
| 500 g Physalis | 2 EL Zucker | 2 Orangen, unbehandelt |
| 1 EL Himbeeressig | 2 Passionsfrüchte | 0,5 Vanilleschote |
| 1 TL Akazienhonig | 1 Sternanis | |

Joghurtcreme:

| | | |
|---------------|---------------------|-------------------|
| 150 g Joghurt | 150 g Crème-fraîche | 0,5 Vanilleschote |
| 250 ml Sahne | 50 g Puderzucker | 1 Limone |

Eischnee:

| | |
|--------|-------------|
| 4 Eier | 1 EL Zucker |
|--------|-------------|

Physaliskompott:

Physalis aus der Schale ziehen und halbieren. Den Saft einer Orange auspressen und die Schale zweier Orangen abreiben. Den Saft der Passionsfrüchte auspressen. Zucker karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen. Physalis dazu geben, mit Orangenschale, Himbeeressig, dem Saft von zwei Passionsfrüchten, Sternanis, Honig und Vanilleschote würzen. Etwa zehn Minuten köcheln lassen. Dann ausgekühlt auf Gläser verteilen.

Joghurtcreme:

Den Saft der Limone auspressen. Joghurt, Crème-fraîche und Puderzucker mit dem Mark einer halben Vanilleschote und Saft einer Limone verrühren. Die Sahne schlagen, unter die Crème heben und kalt stellen.

Eischnee:

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Joghurtcreme auf das Physaliskompott geben und mit Eischnee krönen.

Rainer Sass am 02. Oktober 2009