

# Exotisches Frucht-Püree

## Für 6 Personen

1 Tasse Zucker	1 Tasse Wasser	2 Birnen
Zitronensaft	1 Papaya	4 Kiwi
2 Mangos	0.5 Ananas	200 g Himbeeren
Eis		

Für den Läuterzucker Zucker und Wasser erhitzen. Den Zucker im Wasser verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Masse etwa 10 Minuten bei milder Hitze leicht köcheln, dann abkühlen lassen. Die Birnen schälen, vierteln und entkernen. Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft erhitzen und die Birnen darin 5 Minuten garen. Abkühlen lassen und mit etwas Sud pürieren.

Die anderen Früchte säubern, nach Bedarf schälen und in Stücke schneiden.

Einige Fruchtstücke für den Fruchtsalat und einige Himbeeren für die Deko zur Seite stellen. Die Früchte ebenfalls separat sehr fein pürieren.

Anschließend nach Bedarf durch ein feines Sieb streichen. Dadurch wird die Konsistenz etwas flüssiger. Die Früchte nach Geschmack mit Läuterzucker süßen.

### Anrichten:

Zum Servieren Teller mit einer breiten Vertiefung wählen. Die Frucht-pürees im Kreis auf die Innenfläche der Teller setzen. Sie sollten eng aneinander liegen. Bei der flüssigeren Variante kann man die verschiedenen Frucht-pürees mit Hilfe eines Stäbchens an den Rändern dekorativ ineinander verlaufen lassen. In die Mitte jeweils 1 Kugel Eis und eine Himbeere setzen.

Alternativ kann man die Pürees mit Fruchtsalat servieren. Dafür Fruchtstücke nach Wahl mit etwas Läuterzucker und Zitronensaft würzen und ebenfalls in der Tellermitte platzieren.

Rainer Sass am 22. Dezember 2019