

Dessert vom Grill

Zutaten f. 4 Personen:

- 1 kleine Ananas
- 2 Bananen
- 2 Kiwi
- 8 Lychees
- 1 Apfel
- 1 Papaya
- 1 kleine Honigmelone
- 2 EL Honig
- 5 EL Balsamico crema
- 5 EL Balsamicoessig, dunkel
- 1 TL Fuchs Kräuter der Provence
- 2 EL Sojasauce
- 3 El Speiseöl

Zubereitung:

Ananas, Bananen und Kiwi schälen. Ananas halbieren, Strunk herauslösen und in Stücke, Bananen und Kiwi in dicke Scheiben schneiden. Lychees pellen, Stein entfernen. Apfel waschen, Papaya schälen, beides halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Melone ebenfalls halbieren, entkernen, Fruchtfleisch in Spalten herausschneiden. Honig, Essig, Kräuter der Provence, Öl und Sojasauce verrühren. Obst in die Marinade legen oder von allen Seiten bestreichen. Mindestens zwei Stunden marinieren lassen. Aus Alufolie kleine Schälchen formen, mit dem Obst füllen und auf dem Rost ca. zehn bis 15 Minuten grillen. Servieren Sie das Dessert z. B. mit einer Kugel Vanille-Eis.

Sie können die Marinade auch in eine rein süße Variante ändern mit folgenden Zutaten: 2 El Honig, 1 El brauner Zucker, 5 El Rapsöl, 6 – 8 El Marsalla oder einem anderen fruchtiger Weißwein nach ihrem Geschmack.

Rezept/Foto: WirthsPR

