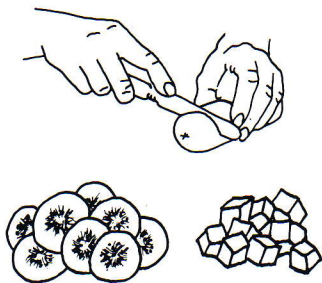


Zubereitung: Entweder halbiert man die Kiwi und lässt sich das saftige Fruchtfleisch direkt per Löffel schmecken, oder man schält sie und schneidet die Fit-Frucht in Scheiben oder Würfel. Sie passt zu Süßem und Pikantem, in die Vorspeise, zum Hauptgang, und natürlich verfeinert sie Desserts auf das Delikateste.



Tip: Zum Ausreifen legen Sie die Kiwi ein, zwei Tage zusammen mit einem Apfel bei Zimmertemperatur in einen Plastiksack. Für das Gelingen Ihrer Rezepte ist es wichtig zu wissen, dass die Kiwi, wie viele andere exotische Früchte, eiweisspaltende Enzyme enthält. Ein Kiwidessert mit Milchprodukten wird, falls Sie es nicht sofort verwenden, bitter werden. Aus demselben Grund verliert auch Gelatine in Verbindung mit Kiwis ihre Wirkung. Diese Eigenschaft der Kiwis kann man aber sehr einfach ausschalten, indem man die Früchte vor dem Verwenden kurz erhitzt. Beim Blanchieren verliert nämlich das Enzym seine Wirkung.

Kiwi mit Orangensauce (für 4 Personen)

8 Kiwis

Orangensauce:
5–6 Orangen, Saft (4 dl)
3 Orangen, Schale
1 Zitrone
50 g Zucker
1–2 Esslöffel Orangen Brandy,
(nach Belieben)

Garnitur:
1 dl geschlagener Rahm
Zitronenmelisse

Orangen gut waschen. Von einer Orange die Schale abreiben, von 2 Orangen die Schale in feine Streifen schneiden und in wenig Wasser 2–3 Min. kochen. Das Wasser von den Schalen abgießen. So viele Orangen auspressen, bis die angegebene Saftmenge erreicht ist. Die Zitronen entsaften, den Orangen- und Zitronensaft mit dem Zucker um mindestens die Hälfte einkochen. Schalen und evtl. Orangen-Brandy zufügen und nochmals 1–2 Minuten kochen lassen. Zum Auskühlen beiseitestellen. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Kiwischeiben auf Teller anrichten. Mit der Orangensauce übergießen und mit je einer Rahmrosette und Zitronenmelisse garnieren. Sofort servieren.

