



# Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kochprofi Meikel Pedrana  
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingsmarkt*

## *Obstsalat mit Amarozabaione*

### **Zutaten**

Diverse Obstsorten  
der Saison  
Äpfel, Melone  
Orange, Mango  
Grapefruit, Papaya  
Erdbeeren, Bananen

### **Dressing**

Vanille  
0,2 l Weißwein  
50 g Zucker  
Gewürze  
Cardamom  
Zimtrinde  
Anisstern

### **Zubereitung**

Die verschiedenen Obstsorten schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden gegebenenfalls kurz blanchieren oder in Zitronenwasser legen.  
Die Gewürze zerstampfen und mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Passieren und über das abgetropfte Obst geben und zugedeckt ca. 2h kühl ziehen lassen.

### **Zabaione**

Zucker mit italienischen Bitterlikör (Fernet/Averna/Ramazotti etc.) und in einem Wasserbad auflösen, Eigelbe hinzugeben und zu einer steifen Creme aufschlagen. Den Obstsalat damit nappieren und mit Bitterschokolade benetzen.

### **Tipp**

Beim Kauf darauf achten, dass die Früchte weich, aber nicht matschig sind.

### **Getränkeempfehlung**

Gewürztraminer oder Espresso



[www.friedberg-hats.de](http://www.friedberg-hats.de)