

Rainer Sass | Griechischer Joghurt mit Früchten

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Griechischer Joghurt mit 5 – 10% Fett
- 100 ml Milch
- 3 EL Honig
- 1 Vanillestange
- 2 Orangen
- 2 Passionsfrüchte
- 4 Feigen
- 50 g Pinienkerne
- 50 g Walnüsse
- 100 g Zucker
- 1 TL Butter

Zubereitung:

Die Nüsse grob hacken. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Butter in den flüssigen Zucker rühren und die Masse hellbraun karamellisieren. Nüsse und Pinienkerne hinzufügen und mit dem Karamell vermengen. Die Masse sofort auf Backpapier gießen und mit einem Löffel oder Nudelholz flach verstreichen. Erkalten lassen und mit einem schweren Gegenstand in Stücke und kleine Brocken schlagen.

Die Orange schälen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben nochmals vierteln. Die Passionsfrüchte aufschneiden und das Fruchtfleisch auslösen. Orangenviertel mit Passionsfrüchte vermengen. Feigen säubern und achteln.

Den Joghurt in eine Schüssel füllen und mit etwas Milch verrühren. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen und zum Joghurt geben. Mit Honig süßen.

Nun wie folgt in Gläsern anrichten: Zunächst den Boden mit Joghurt füllen. Darauf die Orangen-Passionsfrucht-Mischung geben. Darüber wieder etwas Joghurt. Nun Feigen und etwas Karamell dazugeben. Man kann das Dessert nach Belieben auch mehrfach schichten.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Sass: So isst der Norden vom 18.10.2020