



Sonnige Früchte: Kaki- und Persimon

Rezepte

Kaki-Chutney:

Zutaten (für 4-6 Portionen):

Persimonfrüchte schälen, Fruchtfleisch fein würfeln, eine kleine Schalotte und ein Stückchen Ingwer (alternativ: etwas rote Thai-Chilisauce) dazu geben. Mit Limettensaft und evtl. etwas mildem Essig abschmecken (z.B. Apfel- oder Reissessig).

Kaki-Birnen-Risotto

Zutaten (für 4-6 Portionen):

300 g Risotto-Reis
2 Schalotten
Etwas Weißwein
1 l Gemüsebrühe
1 große Persimonfrucht oder 2 kleine
1 William-Birne
2 EL Granatapfelkerne
2 EL gehackte Walnüsse
100 g Brie oder Camembert (mild)
Etwas Majoran
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
2 EL Butter

Olivenöl und Butter in einem Topf mit dickem Boden leicht erhitzen. Schalotte schälen, fein hacken, in den Topf geben und anschwitzen lassen. Reis hinzugeben und mit anbraten, dabei ständig rühren. Nach ca. 5 Minuten mit Wein ablöschen. Wein beim ständigen Rühren verdampfen lassen, dann etwas Brühe hinzugießen, so dass der Reis knapp bedeckt ist. Ca. 15 Minuten garen lassen, ab und zu rühren und etwas Brühe hinzufügen.

In der Zwischenzeit Persimonfrucht und Birne waschen, schälen und in Würfel schneiden. Majoran waschen und trocken tupfen. Brie oder Camembert auch in Würfel schneiden. Etwas von dem Majoran ganz fein hacken.



Wenn der Reis bißfest aber schon gar ist, prüfen, ob noch Brühe notwendig ist. Der Risotto sollte noch fließen, wenn man den Topf seitlich kippt. Persimonfrucht- und Birnenwürfel und 1 TL gehackte Majoran in den Reis geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann auch die Käsewürfel in den Topf geben, verrühren und ein paar Minuten ruhen lassen.

Auf warmen Tellern anrichten, mit Granatapfelkernen und gehackten Walnüssen bestreuen, mit etwas Majoran dekorieren und evtl. mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Feldsalat mit Persimonfrüchtspalten und gebratenen Jakobsmuscheln

Persimon-Fruchtfleisch schälen und in Spalten schneiden. Aus einer halben, in feinen Ringen geschnittenen roten Chili, etwas Rohrzucker, Limettensaft, etwas mildem Essig, Salz und etwas Szechuanpfeffer einen Dressing zubereiten. Fruchtfleisch darin ruhen lassen.

Jakobsmuscheln von der ‚Koralle‘ befreien, mit Ingwer, Öl, einer in feinen Ringen geschnittenen roten Chili, Limettenschale, Salz und Knoblauch mindestens 1 Stunde marinieren. Dann Jakobsmuscheln ohne Marinade in wenig Öl in einer gusseisernen Pfanne ca. 2-3 Minuten von jeder Seite garen, eventuell nachsalzen.

Feldsalat mit den Persimonspalten und ihrer Marinade auf Tellern anrichten, Jakobsmuscheln dazu legen.

Statt Jakobsmuscheln eignen sich auch gegrillte kleine Calamari.

Maronimousse mit Persimonwürfeln

Zutaten (für 4 Portionen):

200 g Maronicreme aus dem Glas
 1-2 EL weißer Rum oder Amaretto
 1 EL Kakao guter Qualität, ungesüsst
 2 EL Zartbitterschokoladentropfen
 ¼ Liter Schlagsahne
 1 große Persimonfrucht (oder 2 kleine)
 Evtl. 1 Prise Vanillemark
 Zitronensaft
 Etwas gerieben Zitronenschale
 10-15 kleine Amarettini
 Frische Minze



Persimonfrucht waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Schale mit Vanillemark, Rum/Amaretto oder Zitronensaft und 1 TL fein gehackter Minze im Kühlschrank ziehen lassen.

Evtl. Flüssigkeit der Maronicreme abgießen, dann diese mit dem Rum/Amaretto gut vermischen. Kakaopulver mit einem Sieb darüber streuen, dabei ständig rühren, damit keine Klumpen entstehen. Dann die Zartbitterschokoladentropfen hinzugeben.

Sehr kalte Sahne steif schlagen, 4 EL davon beiseite stellen und kühl lagern. Schlagsahne dann sanft in der Maronicreme unterheben. Maronimousse in Gläser abfüllen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Zum Anrichten: In jede Schale etwa 2 EL Persimonfruchtwürfel und einem Tupfer Schlagsahne geben, mit zerbröselten Amaretti bestreuen und einem Zweiglein Minze dekorieren.