



Crazy Dragonfruit-Cocktail

Zutaten für zwei Personen

- Eine Drachenfrucht | auch Pitahaya genannt
- 3 Maracujas | auch Passionsfrüchte genannt
- 1 Limette
- 2 EL Agavendicksaft

Für die Blaubeere-Gelee-Würfel

- 250 g Heidelbeeren oder Blaubeeren
- 200 ml Kokosmilch
- 2-3 EL Agavendicksaft
- 1 TL Agar Agar

Für die Orangen-Gelee-Würfel

- Saft von 2-3 Orangen | 250 ml
- 2-3 Stängel frische Minze
- 1 EL Agavendicksaft
- 1 TL Agar Agar

Zubereitung

Tipp: Mit der Zubereitung dieses exotischen Fruchtcocktails mindestens 2-3 Stunden vor dem geplanten Servieren beginnen, damit die Fruchtsoßen Zeit haben zu gelieren! Und, keine Angst vor Agar Agar! Das pflanzliche Geliermittel, das aus Meeresalgen gewonnen wird, funktioniert super und verlässlich. Man muss nur eine Sache beachten: Agar Agar muss immer noch einmal in der Masse erhitzt werden, in die sie eingerührt wird. Beim Abkühlen geliert das Ganze dann sehr gut und schnell!

1. Für das Heidelbeer-Kokos-Gelee 250 g Heidelbeeren gut waschen und ein Viertel davon zur Seite stellen. Die restlichen Heidelbeeren zusammen mit 200 ml Kokosmilch und 2-3 EL Agavendicksaft in einem Topf erhitzen und auf mittlerer Stufe 3-4 Minuten köcheln. Dann mit einem Schneidstab pürieren und durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen. 1 TL Agar Agar mit einem Schneebesen kräftig in die Soße einrühren und das Ganze nochmals richtig aufkochen lassen. Die Heidelbeer-Kokos-Soße anschließend in ein bis zwei möglichst viereckige Schälchen füllen, so dass der Boden etwa 1cm bedeckt ist. Soße kurz abkühlen lassen. Schälchen mit Klarsichtfolie abgedeckt in den Kühlschrank stellen (im Winter stelle ich sie einfach kurz auf den Balkon. Aber Achtung, die Soßen sollen nur gelieren, nicht gefrieren!).
2. Für das Orangen-Minz-Gelee zwei bis drei Orangen frisch auspressen oder wahlweise 250 ml Orangensaft abmessen. Orangensaft mit 1 EL Agavendicksaft und den Minzblättern erhitzen und bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten sanft köcheln lassen. Orangensaft mit der Minze durch ein Sieb gießen. Nun auch hier einen TL Agar Agar mit einem Schneebesen intensiv einrühren und verrühren (klumt gerne!). Den Orangen-Minzsaft unter Rühren nochmals aufkochen lassen, dann ebenfalls etwa 1 cm hoch in kleine Schälchen füllen und kühlen.
3. Tipp: Wer keine Lust oder Zeit hat, die Fruchtsäfte für die Gelees selbst herzustellen, kann natürlich auch jeder Zeit einfach fertig gekaufte Säfte gelieren. Orangensaft, Traubensaft, Kirschsäfte oder einfach Apfelsaft - das funktioniert mit Agar Agar ganz prima.
4. Nach spätestens 2-3 Stunden sollten die Fruchtsoßen vollkommen geliert sein. Nun kann der herrliche Fruchtcocktail ganz einfach angerichtet werden:
5. Drachenfrucht halbieren und das Fruchtfleisch mit einem großen Löffel vorsichtig und möglichst in einem Stück aus der jeweiligen Fruchthälfte schälen. Das hübsche, schwarz gesprenkelte Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und bereit stellen.
6. Das Gelee jeweils ebenfalls in gleichmäßige Würfel schneiden und aus den Schälchen kippen bzw. vorsichtig lösen.
7. Drachenfrüchte unten ein bisschen "glatt schneiden", damit die Fruchthälften auf dem Teller Stand haben. Nun die Fruchtschalen mit Gelee- und Fruchtwürfeln gleichmäßig befüllen. Die restlichen Heidelbeeren ebenfalls auf die Fruchtschalen und Tellerverteilen.
8. Zum Schluss drei Maracujas und eine Limette auspressen. Maracuja-Limettensaft mit Agavendicksaft süßen und über die Schälchen träufeln. Ein paar Geleewürfel am Tellerrand drappieren und auch mit der Fruchtsoße begießen.

Fertig ist ein spektakulär aussehender, köstlich tropischer Fruchtcocktail!