



Macedonia autunnale

Ein herbstlicher Obstsalat all'italiana

Zutaten (für 4 Personen):

Ca. 1 kg gemischtes Obst der Saison

(Äpfel und Birnen, Weintrauben, Pflaumen, Kaki, Feigen)

Saft von 1 Orange

Saft von einer 1 kleinen Zitrone

ca. 1 EL flüssiger Honig oder Zucker

ca. 2-3 EL Marsala (alternativ Amaretto oder Grand Marnier)

Walnusskerne

Granatapfelkerne

Zubereitung:

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Für die Marinade den Zitrusaft direkt in eine große Servierschüssel geben, Honig oder Zucker und Marsala darin auflösen.

Granatapfel entkernen und beiseite stellen.

Weintrauben halbieren und die anderen Früchte (bis auf die Feigen) in gleichmäßige Würfel schneiden. Alles sofort zur Marinade geben und gut durchmischen, damit die Früchte appetitlich hell bleiben.

Feigen vierteln und zum Schluss vorsichtig unterheben. Die Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die gerösteten Nüsse etwas zerkleinern und erst kurz vor dem Servieren über den Obstsalat streuen, damit sie schön knackig bleiben. Gekrönt wird die „Macedonia autunnale“ von leuchtendroten Granatapfelkernen.