



Heiße Exoten-Fruchtsuppe

6-8 Portionen

1 reife Flugmango (ca. 400 g)

1 reife Papaya (ca. 500 g)

1 Baby-Ananas

5 Maracujas

3 Stangen Zitronengras

20 g Ingwer

2 Kiwis

4 Kardamonkapseln

3 Eier

750 ml Orangen-Direktsaft (oder entsprechend viele Früchte und selber pressen)

175 g Zucker

1 Prise Salz

- Mango schälen, Stein herauslösen, 150 g Fruchtfleisch würfeln, den Rest in mundgerechte Spalten schneiden
- Papaya schälen, entkernen, $\frac{3}{4}$ des Fruchtfleisches würfeln, den Rest in mundgerechte Spalten schneiden
- Ananas schälen, den Strunk entfernen, 1 Hälfte des Fruchtfleisches würfeln, den Rest in mundgerechte Spalten schneiden
- Maracujas halbieren, das Innere in einen Topf geben
- Zitronengrasstängel am dicken Ende aufschneiden und z. B. mit einem Fleischklopfer faserig klopfen
- Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden
- Kiwis schälen, halbieren, die Hälften in Scheiben schneiden
- Kardamonkapseln öffnen und die Samen in einen weiten Topf mit ca. 2 Liter Wasser geben
- Die Eier trennen, Eigelb anderweitig verwenden

Alle Fruchtfleischwürfel, Zitronensaft, Ingwer, 75 g Zucker und 700 ml Orangensaft zu den Maracujakernen in den Topf geben. Aufkochen und 10 Min. köcheln lassen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen, das Fruchtfleisch gut ausdrücken. Einige Maracujakerne mit in die Suppe geben. Restlichen Orangensaft mit dem Puddingpulver verrühren, die Suppe aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz kochen lassen und vom Herd nehmen. Das Wasser mit dem Kardamon zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dann unter weiterem Schlagen den restlichen (100 g) Zucker einrieseln lassen. Das Wasser vom Herd nehmen; es soll nicht mehr kochen. Vom Eischnee mit einem Löffel 12 (16) Nocken abstechen, in das heiße Wasser gleiten lassen und bei aufgelegtem Deckel etwa 5-6 Min. ziehen lassen (evtl. in 2 Durchgängen). Die Fruchtsuppe noch einmal erhitzen, die Fruchtspalten und die Kiwischeiben zugeben und kurz aufkochen. Auf Suppentellern anrichten und die Schnee-Eier darauf geben.