AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

DATTELPÜREE



KURZ VORGESTELLT

Seine fruchtige Süsse passt wunderbar zu Geflügel und Fisch. So zuLackierte Pouletbrust.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Zucker	1	Bio-Zitrone, Abrieb
200 g	Datteln	1	Bio-Limette, Abrieb
0.5 dl	Orangensaft	1 TL	Zimt
0.5 dl	Portwein		Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucker karamellisieren. Datteln entkernen, zufügen und mit Orangensaft und Portwein ablöschen. Zitronenschale sowie Zimt zufügen und alles zu einem Püree zerkochen.
2. Das Püree durch ein Sieb streichen. Limettenschale einrühren und mit Salz abschmecken.
3. Das Dattelpüree mit dem Fisch oder Poulet auf warme Teller anrichten.

Rezept: Thomas Martin. Meine Jakobsleiter. Südwest-Verlag 2013 - Foto: compactcook.com