

DATTELPÜREE



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

AUFWAND
mittel

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

KURZ VORGESTELLT

Seine fruchtige Süsse passt wunderbar zu Geflügel und Fisch. So zu Lackierte 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 zerkothen.
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.