



Cherimoya mit Haselnussglace (für 4 Personen)

2-3 Cherimoyas, ca. 600 g
4 Esslöffel Bienenhonig
1-2 Esslöffel Rum
40 g gehackte Haselnüsse
4 Kugeln Haselnussglace
1 dl Rahm
1 Esslöffel gehackte Haselnüsse

Die Cherimoyas schälen, in Schnitzel schneiden, entkernen und auf eine flache Platte legen. Den Honig mit dem Rum kochen, bis der Honig karamellisiert. Die Haselnüsse zufügen. Diese Masse über die Cherimoyas gießen und auskühlen lassen.

Die Cherimoyaschnitzel mit der Haselnussglace anrichten, mit Rahmrosetten garnieren und mit den Haselnüssen bestreuen.