

# Kardamom-Nougat-Creme mit Grapefruit



Rezept für 1 Portionen  
Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Grapefruits rosa	2 Stk.
Nougat	75 g
Minzeblätter	Etwas / nach Bedarf
Orangensaft / Orange Juice	250 g
Sojasauce / Sojasoße / Shoyu süß	3 Esslöffel
Feinkristallzucker	160 g
Gemahlener Kardamom	1 Messerspitze(n)
Schokolade	10 g
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	125 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	300 g
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.

## Zubereitung:

Ein unglaublich fruchtig-süßes Geschmackserlebnis! Für das volle Aroma den Kardamom frisch aus den Kapseln lösen und im Mörser zerstoßen.

Rezept von Josef Haslinger

Kardamom-Nougat-Creme mit Grapefruit

ZUBEREITUNGSZEIT 30 MIN. (OHNE KÜHLZEIT)  
SCHWIERIGKEITSGRAD AUFWENDIG  
PRO PORTION CA. 530 KCAL

Für die Nougat-Creme:

- 75 g Nougat
- 10 g Schokolade
- 1 EL Sojasauce Süß
- 175 g Schlagobers
- 2 Eiklar
- 60 g Zucker
- 125 g Joghurt
- 125 g Schlagobers
- 1 Msp. Kardamom

Für die Grapefruits:

- 100 g Zucker
- 250 g Orangensaft
- 2 EL Sojasauce Süß
- 2 rosa Grapefruits
- Minze zum Garnieren

Nougat und Schokolade über Wasserdampf zergehen lassen, die süße Sojasauce einrühren und das geschlagene Obers unterheben. Vier Gläser bis zur Hälfte mit der Nougatcreme füllen und beiseitestellen. Eiklar mit Zucker zu festem Schnee aufschlagen, Joghurt, geschlagenes Obers und Kardamom unterheben und über der Nougatcreme verteilen. Dann etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

Währenddessen Zucker in einer Pfanne zergehen lassen, mit Orangensaft und süßer Sojasauce ablöschen, bis zur Hälfte reduzieren und kalt stellen.

Die Grapefruits schälen und in Filets schneiden. Die Grapefruitfilets mit dem reduzierten Saft marinieren, ebenfalls auf vier Gläser verteilen und mit Minze garnieren. Gemeinsam mit der Kardamom-Nougat-Creme servieren.

Dieses tolle Rezept stammt aus dem Kochbuch "Geschmack verbindet: Zeitgemäße österreichische Küche mit Sojasauce".

(Fotocredit: Kikkoman)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1962-Kardamom-Nougat-Creme-mit-Grapefruit.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)