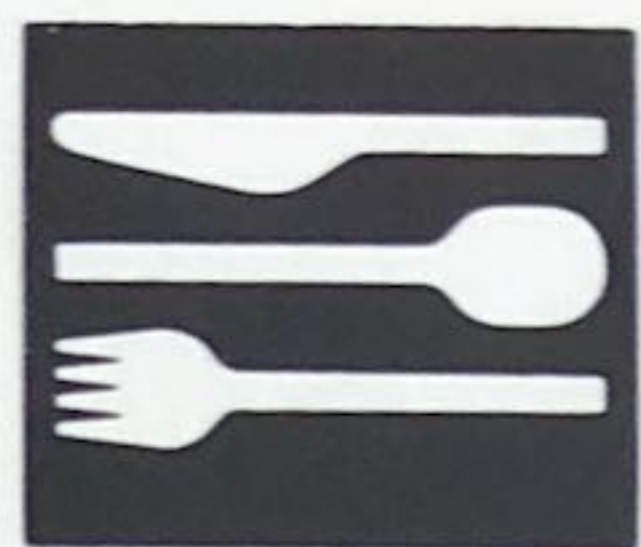


Gegrillte Grapefruit

4 Personen



Vorspeisen
Karte Nr. 33

1



Gegrillte Grapefruit

Vorspeisen
Karte Nr. 33

1

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

2 Grapefruits
4 Eßl. Sherry
4 Eßl. brauner Kandiszucker,
gestoßen
30 g Butter

1. Die halbierten Grapefruits wie folgt vorbereiten: Mit einem spitzen Sägemesser oder einem Grapefruit-Messer die Kerne und das weiße Mark aus der Mitte herauslösen. Dann das Fleisch rundherum von der Schale trennen und die Segmente, entlang der dünnen Trennhäutchen, ausschneiden.

2. Die Hälften mit Sherry beträufeln und in eine feuerfeste Form setzen. Den Grill vorheizen. Kandiszucker über die Hälften streuen und Butterflöckchen darüber verteilen.

3. Grapefruithälften so lange grillen, bis der Zucker leicht karamelisiert (bräunt, aber nicht anbrennt). Die gegrillten Grapefruits heiß servieren.