Herbstlicher Dango Obstsalat

für 4 Portionen | 30 Minuten | 333 kcal

In Japan findet man oftmals einen frischen Obstsalat auf der Dessertkarte, der besonders gerne mit weichen Mini-Dango serviert wird. Die zarten Reisbällchen passen einfach perfekt zu knackigen, süßen Früchten. Mein Highlight ist der warme, leicht beschwipste Orangensirup! Die herbstlichen Aromen erzählen dir von einem Japan mit leuchtend roten Ahornblättern und weißen Wölkchen am Himmel – also lass uns träumen!

Zubereitung:

1. Zutaten für den herbstlichen Obstsalat mit Mini-Dango-Bällchen und Orangensirup bereitlegen.
2. Zu Beginn kümmern wir uns um den selbstgemachten Orangensirup: Dazu die Orange und Zitrone halbieren und jeweils den Saft (etwa 70 ml Orangensaft und 10 ml Zitronensaft) auspressen.
3. Die Säfte in einen Topf füllen. Außerdem Cointreau und Zucker hinzufügen, alles miteinander gründlich verrühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze auf mittlere Stufe stellen und alles 15 Minuten leicht sprudelnd und bei gelegentlichem Rühren zu einem Sirup einkochen. Danach vom Herd nehmen und bis zum Servieren beiseitestellen.
4. In der Zwischenzeit werden die Dango-Bällchen zubereitet: Dazu Klebreismehl und Reismehl in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Wasser zur Mehlmischung geben, erst einmal mit einem Löffel verrühren und dann mit den Händen zu einem festen Teig verarbeiten. Tipp: Der Teig sollte fest, aber nicht trocken wirken – auch sollte er geschmeidig sein, ohne zu zerlaufen. Ansonsten entweder kleine Mengen (nicht mehr 1 TL nacheinander) Klebreismehl oder Wasser hinzufügen und wieder verkneten, bis der ideale Teig entstanden ist.
5. Den Teig mit einem Messer halbieren, jede Hälfte halbieren und dann wiederum dritteln – den Teig also in 12 gleich große Teile zerteilen. Jedes Teigstückchen noch einmal halbieren und zwischen den Handflächen zu schönen Kugeln formen. So entstehen 24 gleich große Mini-Dango-Kugeln.
6. In einem großen Topf 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, den Herd dann auf mittlere Hitze stellen. In zwei Durchläufen jeweils 12 Kugeln in das kochende Wasser geben, einmal vorsichtig umrühren (damit die Kugeln nicht

Zutaten:

Für die Mini-Dango-Bällchen:

- □ 100 g Klebreismehl
- □ 100 g Reismehl
- □ 175 ml Wasser
- □ Obst nach Belieben, zum Beispiel Apfel, Kiwi, Honigmelone, Weintrauben, Granatapfel, Feigen und Physalis

Für den Orangensirup:

- □ 1 Orange oder 70 ml Orangensaft
- □ 1 Zitrone oder 10 ml Zitronensaft
- □ 30 ml Cointreau (alternativ durch Orangensaft ersetzen)
- □ 80 g Zucker

am Boden festkleben) und für 5 Minuten kochen lassen, sodass jede Kugel an die Wasseroberfläche aufgestiegen ist.

7. In der Zwischenzeit eine Schüssel mit eiskaltem Wasser bereitstellen. Dann die Kugeln mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb aus dem Wasser heben und in das vorbereitete kalte Wasser geben. Kurz abschrecken und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Solange die Dango-Bällchen abtropfen, das Obst schälen oder waschen, außerdem Kerne entfernen und das Fruchtfleisch nach Belieben in kleine Stücke oder Scheiben schneiden. Das Obst in eine große Schüssel geben, die abgetropften Dango hinzufügen und alles vorsichtig miteinander vermischen, damit die Reisbällchen vom Fruchtsaft umhüllt werden.
9. Den Dango-Obstsalat auf schöne Schüsseln verteilen und mit dem warmen Orangensirup übergießen. Fertig – Itadakimasu!