

Rambutan (*Nephelium Lappaceum*)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

RAMBUTAN

Anleitung:

Rambutan (*Nephelium lappaceum*), Familie: Sapindaceae (Seifenbaumgewaechse). Franz.: Litchi chevelu; Thai: Ngo-Phruan; Deutsch: Falsche oder Haarige Litchi Die "falsche oder haarige" Litchi (Rambut heisst indonesisch Haar) Stammt aus Thailand und Malaysia. Die Frucht ist kastaniengross, mit dunkelroter, stachelig behaarter Schale: Der "Pelz" ist jedoch wolligweich; die Fruechte wachsen auf Baeumen in Buescheln an langen Stielen. Sie ist von Juni bis Oktober Frisch erhaeltlich, importiert aus dem ganzen Suedostasien. Die Rambutan ist zum Rohessen sehr gut geeignet. Dazu reisst man die Frucht mit den Fingern auf oder ritzt sie mit einem Messer seitlich An - ohne das Fruchtfleisch zu verletzen - und holt das weiche, Glasigdurchschimmernde weisse, suessliche Fleisch aus der Schale. Der Kern, welcher nicht essbar ist, sitzt fest am Fruchtfleisch. Die Geschaelte Rambutan sieht der Litschi sehr aehnlich. Zu beachten ist dass die Fruechte nicht lagerfaehig sind. Am besten schmeckt die Rambutan, wenn die stachelaehnlichen Haare der Schale noch prall aufrecht von der Frucht abstehen: Dann ist das Fruchtfleisch ganz besonders saftig. Mit ihrem suess-und-leicht-saeuerlichen Geschmack eignet sich die Frucht hervorragend als Bestandteil eines exotischen Fruchtsalats, Sowie fuer Kompott und Konfitueren, aber auch zu verschiedenen Weichkaesesorten sowie zu Fleisch.