

Hier und heute



Gefüllte Aprikosen vom Grill

Patissier Matthias Ludwigs zeigt, wie sich Aprikosen prima für ein raffiniertes Dessert vom Grill eignen. Er füllt die Früchte mit einer Marzipan-Frischkäsemasse und aromatischen Thymian-Kräutern.

Rezept

Gefüllte Aprikosen vom Grill

von Matthias Ludwigs, für circa 4 Personen

Zutaten

- 12 reife Aprikosen (je nach Größe mehr oder weniger)
- 120 g Marzipanrohmasse
- 80 g (Ziegen-)Frischkäse
- 1 Zweig Thymian (wenn vorhanden Zitronenthymian, alternativ auch Zitronenverbene oder andere Kräuter nach Wahl)
- 12 ganze Mandeln, geschält und geröstet
- 40 g Butter

Zubereitung

Die Aprikosen waschen, halb aufschneiden und die Kerne entnehmen.

Marzipan nach und nach mit dem Frischkäse verkneten oder mit einem Handrührgerät vermengen.

Die Blättchen vom Thymian abzupfen, die Hälfte davon etwas klein hacken und untermischen. Einen Esslöffel der Masse in die Aprikose füllen und eine Mandel eindrücken. Die Füllung kann etwas „überquellen“.

Von der Alufolie 12 Stücke abtrennen, jeweils ein Stückchen Butter und den restlichen Thymian darauf verteilen. Die Aprikosen mit der Öffnung nach oben darauf platzieren und die Alufolie rundherum verschließen.

Die Aprikosen bei indirekter Hitze circa 15 bis 20 Minuten auf einem Grillrost schmoren. Die Grillzeit hängt von den individuellen Vorlieben und dem Reifegrad der Aprikosen ab. Alternativ kann man sie im Backofen bei Umluft 180 Grad circa 20 Minuten backen.

Tipp

Dazu passt gut Zitronen-Schmand. Hierfür 180 g Schmand oder saure Sahne mit 15 g Zucker verrühren und mit etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb einer halben Bio-Zitrone abschmecken.