

Rezepturen
(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

GEGRILLTE APRIKOSEN

ZUTATEN:

6 Stk.	Aprikosen
3 Stk.	Kardamom-Kapsen
50 g	Honig
2 EL	Zitronensaft
ca.150g	Ricotta
50 g	Haselnüsse
25 g	Pistazien
ca. 30g	Zartbitter-couverture

ZUBEREITUNG

Die Kardamomkapseln zerdrücken, Samen lösen und mit dem Honig und Zitronensaft in einen Topf geben. Kurz erhitzen und beiseite stellen.

Aprikosen halbieren und entsteinen. Dann Hälften mit der Schnittfläche nach unten in den Gewürzhonig geben und ziehen lassen.

Ricotta abtropfen lassen. Nüsse hacken – und in einer Pfanne (ohne Fett) rösten.

Kuvertüre hacken und mit dem restlichen Honig und Ricotta verrühren. Mit 2 Esslöffeln 4 Nocken von der Ricotta Masse abstechen und sofort in den gehackten Nüssen wenden. Kalt stellen.

Aprikosen mit wenig Öl bepinseln und von jeder Seite 2-3 Minuten grillen. Mit den Ricotta Nocken anrichten und mit dem restlichen Gewürzhonig beträufeln. Mit frischer Pfefferminz oder Zitronenmelisse bestreuen und anrichten. En guete☺.