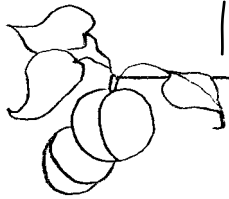


ERDBEERE, PFIRSICH UND MELONE ...

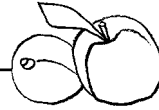
KOCHEN UND BACKEN MIT SOMMERFRÜCHTEN



VON BÉRENGÈRE ABRAHAM
FOTOS VON VALÉRIE LHOMME



Inhalt



Genießen Sie den Sommer! 5

GELBES STEINOBST

Hähnchen-Aprikosen-Spieße mit Honig 8

Aprikosen-Nuss-Tarte 11

In Salzbutter gebratene Aprikosen mit
Karamelleis 13

Pfirsich-Johannisbeer-Pizzette 14

Pochierte Pfirsiche mit Sirup und Eis aus
Zitronenverbene 17

Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Nektarinen
und Limone 18

Kompott von Nektarinen mit Anis und
Knuspermüsli 20

Mirabellenkonfitüre mit Ingwer und
Zitronenschale 22

Saftiger Rührkuchen mit verschiedenen
Pflaumensorten 25

Clafoutis mit Mirabellen 26

ROTE UND SCHWARZE FRÜCHTE

Frische Tomaten, gefüllt mit zweierlei
Erdbeeren und Frischkäse 30

Blätterteigartete mit Erdbeeren, Himbeeren
und Sahne 32

Erdbeersorbet mit Baiser 34

Salatmischung mit geräucherter Entenbrust
und Himbeeren 36

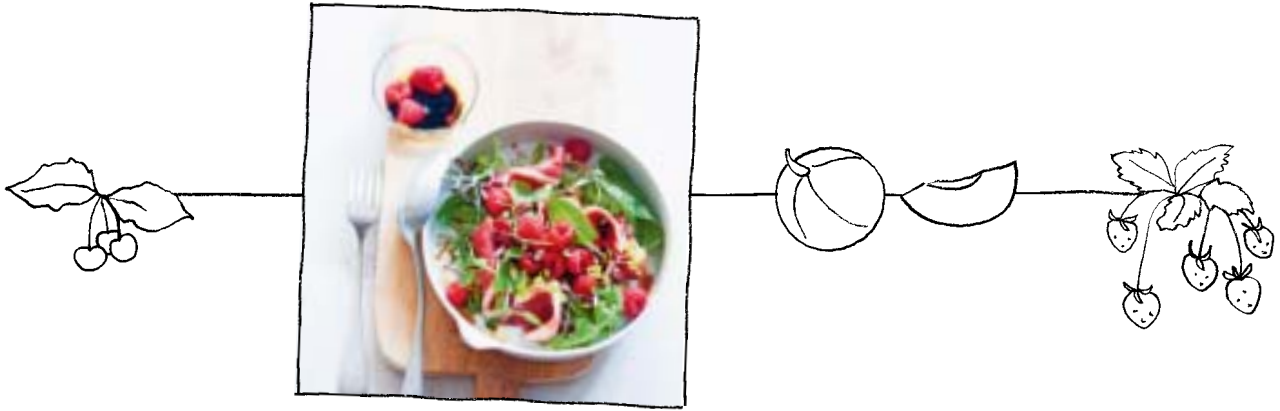
Eton Mess mit Himbeeren 38

Gratinierte Johannisbeer-Zabaione 40

Pistazien-Muffins mit Kirschen 43

Gegrillte Paprika mit Schwarzen
Johannisbeeren und Thymian 44





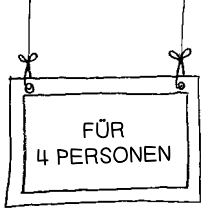
Financiers mit Schwarzen Johannisbeeren und Zitrone.....	46
Sahnequark mit Brombeersauce.....	48
Brombeer-Mousse mit weißen Schokospänen	50
Süße Mürbeteigtaschen gefüllt mit Blaubeeren.....	53

ANDERE FRÜCHTE

Weißer Pizza mit Feigen, Auberginen und Parmesan.....	57
Arme-Ritter-Brioche mit Feigen.....	58
Honigmelonenkaltschale mit Minze	60
Joghurt-Honigmelonen-Eis ohne Eismaschine	62
Wassermelonen-Salat mit Feta und schwarzen Kalamata-Oliven.....	64

Wassermelonen-Erdbeer-Tartar mit hausgemachten Plätzchen	66
Spanferkel-Braten mit gebratenem Rhabarber.....	68
Gestützter Rhabarberkuchen.....	70





Hähnchen-Aprikosen-Spieße mit Honig

- * 3 aromatische Aprikosen
 - * 24 Kirschtomaten
- * 600 g Hähnchenbrustfilet
 - * 3 EL flüssiger Honig
 - * Saft von 2 Zitronen
 - * 2 Rosmarinzweige
 - * 2 EL Olivenöl
- * Meersalz "Fleur de Sel" und frisch gemahlener Pfeffer




Aprikosen waschen, trocken tupfen, entkernen und vierteln. Kirschtomaten waschen und trocken tupfen. Hähnchenbrust in Würfel schneiden.

In einem kleinen Stieltopf Honig und Zitronensaft zusammen mit dem Rosmarin erwärmen. Olivenöl angießen, salzen und pfeffern.

Auf die Holzspieße abwechselnd einen Würfel Hähnchenfleisch, Kirschtomaten und Aprikosenviertel aufstecken. Die Spieße in eine tiefe Platte oder einen tiefen Teller legen und mit lauwarmer Marinade übergießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und zwei Stunden kalt stellen.

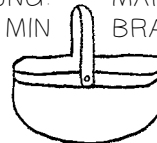
Die Spieße aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und anschließend auf den Grill legen oder in einer Pfanne 5 bis 7 Minuten unter häufigem Wenden braten.

 Obwohl Aprikosen sehr zuckerhaltig sind, passen sie wunderbar zu weißem Fleisch – egal ob kalt oder warm – sowie zu süß-herzhaften Fischgerichten. Außerdem schmecken sie ausgezeichnet in Salaten, zum Beispiel in Kombination mit Tomaten und Würzkräutern wie Pimpernelle oder Majoran.

ZUBEREITUNG:
15 MIN

MARINIERZEIT: 2 STUNDEN
BRATZEIT: 10 MIN

8







Frische Tomaten, gefüllt mit zweierlei Erdbeeren und Frischkäse

- * 4 schöne, reife Tomaten
- * 8 Gartenerdbeeren
- * 10 Walderdbeeren
- * 6 große Basilikumblätter
- * 4 kleine Thymianzweige
- * 150 g Ziegenfrischkäse (am besten Ziegenfrischkäse-Taler)
- * 2 EL Olivenöl
- * 1 Spritzer Balsamicocreme
- * Hochwertiges Meersalz (Fleur de Sel) und frisch gemahlener Pfeffer



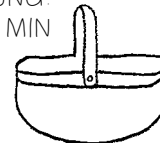
Die Haut der Tomaten mit einem spitzen Messer kreuzweise einritzen und die Tomate 1 Minute in einen Topf mit sprudelnd heißem Wasser geben. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und behutsam schälen. Einen Deckel abschneiden und die Kerne ausschaben.

Erdbeeren waschen. Die großen Gartenerdbeeren in kleine Stücke schneiden. Kräuter waschen und klein schneiden.

In einer Schüssel den Frischkäse und das Olivenöl mit einer Gabel glatt rühren. Salzen, pfeffern, die Kräuter und schließlich sämtliche Erdbeeren dazu geben und vorsichtig untermischen.

Die Farce in die Tomaten füllen, die Deckel daraufsetzen und alles mit Balsamicocreme beträufeln. Bis zum Verzehr kalt stellen.

ZUBEREITUNG:
20 MIN





FÜR 4 BIS
6 PERSONEN

Gestürzter Rhabarber- kuchen

- * 10 Rhabarberstangen
- * 275 g Vollrohrzucker (Mascobado)
 - * 3 Eier
 - * 125 g Quark
- * 1 Vanilleschote
 - * 230 g Mehl
- * 1 Päckchen Backpulver
- * 120 ml Sonnenblumenöl
- * Butter zum Fetten der Form



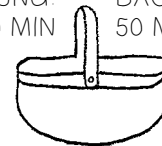
Rhabarber schälen, in große Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Mit 75 g Rohrzucker bestreuen und 10 Minuten auf kleiner Flamme dünsten, bis der Rhabarber leicht karamellisiert. **Eine Springform** mit einem kreisförmigen Stück Backpapier auslegen und die Seitenwände fetten. Den Rhabarber hineingeben.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

In einer Schüssel die Eier mit dem restlichen Rohrzucker und dem Quark aufschlagen. Die Vanilleschote aufschneiden, das Mark ausschaben und über die Quarkmischung geben. Zusammen mit Mehl, Backpulver und Sonnenblumenöl verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Diesen in die Form über den Rhabarber gießen und für 40 Minuten in den Backofen schieben.

Das Backgut prüfen, indem man mit einem Messer in den Teig sticht. Bleibt die Klinge trocken, ist der Kuchen fertig. Er sollte schön aufgegangen und goldbraun sein, wenn er aus dem Ofen kommt. Anschließend aus der Form stürzen. Vor dem Verzehr abkühlen lassen.

ZUBEREITUNG: 20 MIN BACKZEIT: 50 MIN





*Rezepte: Bérengère Abraham
Fotos: Valérie Lhomme*

*Die Autorin dankt Margot Lhomme, Astier de Villatte und Christiane Perrochon für die hübschen Keramiken,
die diese ihr zur Verfügung gestellt haben.*

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRUNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Aus dem Französischen von Christine
Frauendorf-Mössel

Alle Rechte vorbehalten

© der deutschen Ausgabe 2016 Jan Thorbecke Verlag
der Schwabenverlag AG, Ostfildern

© der Originalausgabe unter dem Titel: Fruits d'été –
Fraises, Pêches, Pastèques ... 2014 Larousse
www.thorbecke.de

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller, Stuttgart

Umschlagfotos: Valérie Lhomme

Gestaltung: Claire Morel-Fatio

Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern

Druck: Gráficas Estella

Hergestellt in Spanien

ISBN 978-3-7995-1032-5

