


Lauwarme Rosmarin-Nektarinen

Leichte Sommerliche Früchte z. B. zum Duroc Schweinekaree

6 - 8 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

4 Nektarinen (etwa 800 g, reife gelbfleischige)
2 Zweige Rosmarin
100 g Schalotten
15 g Ingwer
100 g brauner Zucker
400 ml Weißwein
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Msp. gemahlener Piment
Meersalz

1 Vorbereiten:

Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Rosmarin waschen und grob hacken. Schalotten abziehen und in grobe Streifen schneiden. Ingwer schälen.

2 Zubereiten:

Brauner Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Schalotten hinzugeben. Dann mit Weißwein ablöschen. Vanille-Zucker, Piment und Ingwerstück hinzugeben und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren. Nektarinviertel im Sud 2-4 Min. gar ziehen lassen, dabei aufpassen, dass diese nicht zerfallen. Nektarinen aus dem Sud nehmen und beiseitestellen.

3 Sud um 1/3 einkochen lassen. Dann Rosmarin und Nektarinen zugeben und mit Meersalz abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zu den lauwarmen Rosmarin-Nektarinen passt z. B. gut das [Karree vom Duroc Schwein](#) und [Risottobällchen](#).
- Statt Nektarinen können Sie auch Pfirsiche oder Aprikosen verwenden. Die Aprikosen dann nur halbieren.