

In Holunderblütensirup pochierte Aprikosen und Aprikosen-Basilikumsorbet



Aprikosenaromenvielfalt

Mit Aprikosen lässt sich zaubern. Der Geschmack ist traumhaft aromatisch und intensiv. Ideal als pochierte Beilage, als cremiges Püree oder erfrischendes Sorbet. Oder alles auf einem Teller als Aprikosenkombi.

Aprikose trifft Holunderblüte

Mir schmeckt die Kombination von Aprikosen oder Pfirsichen mit heimischen Holunderblütensirup. Da meine Mutter auch dieses Jahr viel Holunderblütensirup gemacht hat nutze ich diese Gelegenheit. Die Aprikosen werden im Sirup kurz aufgekocht und kühlen anschließend langsam im süßen Blütenbad aus. Aromen ergänzen sich und eine fruchtig blumige Aromendichte erblüht. Der Sud kann gefroren als Sorbet gereicht oder als Limondengrundlage verwendet werden.

Hier unsere heutige Rezeptur für "In Holunderblütensirup pochierte Aprikosen und Aprikosen-Basilikumsorbet":

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Aprikosen

- 300 ml Holunderblütensirup
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 1 Vanillestange
- 1-2 handvoll Basilikum (die jungen, kleinen Blätter)
- 1 Blatt Gelatine (eingeweicht in kaltem Wasser) **oder** 1/2 TL Johannisbrotkernmehl

Zubereitung

Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. In einem Topf 300 ml Holunderblütensirup mit 200 ml Wasser, Vanillemark- und Vanillestange und dem Saft- und Abrieb einer Bio-Zitrone aufkochen **Tipp:** wer hier vegan andicken möchte, gibt an dieser Stelle 1/2 TL Johannisbrotkernmehl dazu. Die Aprikosenhälften zugeben und einmal kurz aufkochen. Dann den Topf sofort beiseite stellen. Nach 10 Minuten die eingeweichte Gelatine zugeben und die Aprikosen im Sud komplett auskühlen lassen (Am besten über Nacht).

Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen, den Sud auffangen und die ausgekrazte Vanillestange entfernen. **Tipp:** die Vanillestange im Ofen bei 80 Grad Umluft 30 Minuten trocknen, dann in Zucker aufbewahren.

In einem Mixer 100 g abgetropfte Aprikosen fein mixen. 4 EL von dem entstandenen Aprikosenpüree wegnehmen und zum Anrichten beiseite stellen. Den Rest des Pürees mit Basilikumblättern, 1 Prise Salz und dem aufgefangenen Sud sehr fein mixen. In einer Eismaschine frieren. Alternativ das Fruchtgemisch in einen flachen Behälter füllen und in dem Tiefkühler stellen. Alle 30 Minuten mit dem Pürierstab fein mixen, damit ein feines Sorbet entsteht.

Zum Anrichten die Aprikosen auf dem Teller verteilen, etwas Aprikosenpüree tropfenweise verteilen und eine Nocke Sorbet darauf anrichten. Mit kleinen Basilikumblätter oder Blutsauerampfer dekorieren.

Tipp: Wer möchte gibt noch etwas knusprige Mandelkekse oder zerbröselte Baiserstückchen dazu. Ich habe Wibebe in weiße Schokolade getaucht und dazu serviert.

