

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Süße Früchtchen Mit Vanilleeis

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Nachtisch, Obst, Deutschland, Party

ZUM GRILLEN

1 Roter Apfel
1 Birne
4 Aprikosen

4 Pflaumen
4 Nektarinen

FÜR#S KARAMEL

1 Essl. Brauner Zucker
1 Essl. Weißer Zucker

1 Essl. Butter
1/8 Liter Apfelsaft

ZUM ANRICHTEN

8 Kugeln Vanilleeis
100 g Geschlagene Sahne
1 Essl. Honig

1 Essl. Gehackte Pistazien
4 Minze- oder Melissenzweige

Vorbereitung: Apfel waschen, Kernhaus ausstechen, in Spalten schneiden. Birne vierteln, Kernhaus entfernen, nochmals in Spalten zerteilen. Aprikosen waschen, halbieren, Stein entfernen. Pflaumen waschen, halbieren, Stein entfernen. Nektarinen waschen, halbieren, Stein herausnehmen, in Achtel Spalten schneiden.

Zubereitung: Apfel-, Birnen- und Nektarinenspalten auf den Grill legen, daneben die Aprikosen- und Pflaumenhälften legen, beidseitig kurz saftig grillen. Butter erhitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen, mit Apfelsaft ablöschen und sirupartig einköcheln lassen. Geschlagene Sahne mit dem Honig vermengen.

Anrichten: Die Früchte gleichmäßig auf Tellern verteilen und mit dem Karamell überziehen. Je zwei Kugeln Vanilleeis darauf geben und mit einer Honigsahnehaube versehen, mit den gehackten Pistazien bestreuen. Mit Minze oder Melisse garnieren.