

Sponsored

Eine Frucht wie ein Kuss

Aprikosen sind saftig, süss und mit feiner Säure gesegnet. Das macht sie zum Liebling von Schober-Chefpâtissier Marc Döhning, der sie mit so unterschiedlichen Zutaten wie Thymian, Fleur de Sel oder Schokolade kombiniert.

Das Rezept für kulinarische Glückseligkeit ist manchmal ganz einfach: ein dünn ausgewallter Blätterteig, gemahlene Haselnüsse, sonnengereifte Aprikosen und ein wenig Zucker. Im Backofen verwandeln sich die Zutaten dann in ein hinreissendes Ganzes, dessen besonderer Reiz das Zusammenspiel von Süsse und Säure der leicht caramelisierten Aprikosen ist. «Zudem sind Aprikosen hervorragende Gewürzträger. Ihre saftig-geschmeidige Konsistenz bewirkt, dass sie lange im Mund bleiben. So können sich die

Das saftige Steinobst galt bei den Römern und bei Shakespeare als Aphrodisiakum

Aromen wunderbar entfalten», erklärt Marc Döhning, Chefpâtissier in der Confiserie Péclard im Schober an der Zürcher Napfgrasse.

Wegen ihres betörenden Dufts und des köstlichen Geschmacks galt die Aprikose schon bei den Römern als Aphrodisiakum. Eine Meinung, die sich bis weit in die Neuzeit hinein hielt. *Prunus armeniaca* – so der lateinische Name – spielt darum auch in Shakespeares «Sommernachtstraum» eine Rolle: Die Elfenkönigin Titania lässt dem Weber Nick Bottom Aprikosen auftischen, um seine Liebe zu gewinnen.

Marc Döhning findet die Kombination von Aprikosen und Kräutern besonders spannend. «Thymian passt genauso zu ihnen wie Rosmarin, Salbei oder Estragon. Sogar Lavendel verträgt sich ausgezeichnet mit Aprikosen», erklärt er. In seiner neuesten Kreation finden im Ofen caramelisierte Aprikosen, eine Thymian-Erdbeer-Creme und ein mit Schokolade überzogener Grahamzucker-Teig zusammen. Erdbeeren sind wie Himbeeren eine erstklassige Ergänzung zum saftigen Obst.

Überhaupt scheint Vielseitigkeit der zweite Name der Aprikose zu sein. «Man kann sie caramelisieren, pochieren, in Lavendelzucker einlegen oder trocknen, um nur ein paar Beispiele zu nennen», sagt Döhning. «Getrocknete Aprikosen lassen sich bestens in Schokolade verpacken. Ich persönlich bevorzuge eine schön dunkle Grand-Cru-Schokolade, da die Aprikosen ja einen ausgeprägten Eigengeschmack haben



Meister am Werk: Marc Döhning platziert die caramelisierten Aprikosen auf den mit Erdbeer-Thymian-Creme gefüllten Törtchen. Fotos: Stevan Bukvic/Commercial Publishing

und deshalb gut mit einem starken Gegenakzent klarkommen.» Der Tipp des Pâtissiers: die Aprikosen vor dem Trocknen in Cognac einlegen. Am besten gleich mehrere Monate. «Das ist dann auch eine gute Methode, um das volle Aprikosenaroma in die kalte Jahreszeit hinüberzuretten.»

Zum sommerlichen Programm im Schober gehört neben dem stadtbekanntem Streuselkuchen mit Aprikosen und Vanillecreme auch ein hauchdünn ummantelter Aprikosenstrudel, über dessen knusprige Teigblättchen ein wenig Staubzucker gestreut wird. «Wir haben auch schon mal einen solchen Strudel mit ein wenig Fleur de Sel gemacht», erzählt Döhning. «Dieses Salz harmoniert mit den Aprikosen ebenso gut wie mit Schokolade und Caramel in einem Praliné.»

Neben dem Strudel gibts noch einen zweiten österreichischen Klassiker mit Aprikosen, der Dessertliebhaber in Ekstase versetzt: den Marillknödel. In absoluter Perfektion ist er im Landhaus Ba-

Aprikosen reifen ausgezeichnet nach, mal im Kühlschrank, mal ausserhalb

cher in Mautern an der Donau, eine gute Autostunde von Wien entfernt, zu finden. Küchenchef Thomas Dorfer verpackt die Aprikosen in einen Kartoffel-Top-

fen-Teig und schwenkt den Knödel zum Schluss noch in goldbraunen Butterbröseln. Eine Offenbarung für jeden Gourmet. Dorfer setzt die Aprikose aber nicht nur in der süßen Küche ein. Er schätzt sie auch als Beigabe zu Foie gras. Weil sich bei ihr Süsse und Säure – zwei wichtige Partner für die cremige Delikatesse aus Entenleber – in vollkommener Balance befinden.

War die Aprikosensaison früher noch sehr kurz, deckt sie heute dank besonderer Kreuzungen, Früh- und Spätsorten mehrere Monate ab. In der Schweiz gibts die besten Aprikosen im Wallis und im Thurgau, wo die Sorten Orangered und Bergeron dominieren. «Neben viel Sonne mögen Aprikosen Temperatursprünge zwischen Tag und Nacht. So wandeln sich die sogenannten subku-

tanen Säuren schneller in Zucker um», erklärt Tiziano Marinello, Chef und Inhaber des gleichnamigen Gemüse- und Früchtehändlers, der zahlreiche Schweizer Toprestaurants beliefert.

Und wie erkennt man beste Qualität? «Indem man reinbeisst», sagt Marinello. Orangered und Bergeron schmecken beide nicht nur ausgezeichnet, sie haben auch eine appetitliche Rotfärbung. Allerdings sind rote Stellen nicht immer ein Garant für Süsse. Manche Sorten sind erst zehn Tage nach der Färbung reif. Seien die Aprikosen beim Kauf noch etwas unreif, müsse man sich aber nicht grämen. «Aprikosen reifen sehr gut nach», so Marinello. Der Trick: Früchte über Nacht in den Kühlschrank stellen und morgens so viele davon herausnehmen, wie man am Abend essen möchte.

Migusto-Rezept-Empfehlung:

Glasierte Aprikosen mit Mascarponecreme

Dessert für 4 Personen



🕒 20 Minuten 🍴 Einsteiger

4 EL Quittengelee
100 g Mascarpone
6 Aprikosen
1 TL Sonnenblumenöl
2 Cantucci
2 Msp. Blumenpfeffer

Grill auf 180 °C vorheizen. Die Hälfte des Quittengelees mit dem Mascarpone zu einer Creme mischen. Kühl stellen, damit die Creme wieder eine festere Konsistenz bekommt.

Aprikosen halbieren, entsteinen. Schnittflächen mit Öl bepinseln. Rundum mit restlichem Quittengelee einstreichen. Bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten grillieren. Creme darauf verteilen.

Cantucci darüberbröckeln. Mit Blumenpfeffer servieren.

TIPP: nach Belieben Pfefferminzblätter darüberzupfen. Anstelle der Aprikosen 2 Nektarinen oder 2 Pfirsiche verwenden. Diese ca. 1 Minute länger grillieren.

ZUBEREITUNG
ca. 20 Minuten + kühl stellen

Pro Person ca. 4 g Eiweiss,
14 g Fett, 29 g Kohlenhydrate,
1150 kJ/270 kcal

MIGUSTO
DER KOCHCLUB
DER MIGROS MIT
VIELEN VORTEILEN:

10-fach Cumulus-Punkte als
Willkommensgeschenk

10x pro Jahr Magazin
mit Heimversand und
Cumulus-Vorteilcoupons

Persönliche Rezept-
sammlung und digitale
Einkaufsliste

Newsletter mit Trends, Rezepten
und Wettbewerben

JETZT AUF MIGUSTO.CH
ANMELDEN UND
PROFITIEREN

EIN KLEINES
APRIKOSENFESTIVAL MIT
DEN 10 KÖSTLICHSTEN
APRIKOSENREZEPTE FINDER
SIE AUF

MIGUSTO.CH/
APRIKOSEN

Migusto