

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv  
Aromatisierte Früchte mit frischem Pfeffer

**Zutaten:** 100 g Früchte der Saison, 1 TL frischer grüner Pfeffer, 1 EL Butter, 1 EL Vanillezucker, 1 EL Weißwein, 1 EL Likör (z.B. Cointreau)

**Zubereitung:** Die Früchte putzen, waschen und zurecht schneiden. Alle anderen Zutaten in einer Sauteuse aufkochen und Sirupartig einreduzieren. Die Sauteuse vom Herd ziehen, die Früchte dazugeben und sofort auf den Tellern verteilen.

**Tipps:** Darauf achten, dass die Früchte nicht angaren, sondern nur lauwarm werden.

Falls kein frischer grüner Pfeffer zur Hand ist, kann man getrockneten grünen Pfeffer verwenden, der über Nacht eingeweicht wurde. (Entweder in Wasser oder Likör.)