

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Lauwarme Früchte im Grand-Manier-Karamell für 4 Personen

Zutaten: 200 g heimische Früchte der Saison oder exotische Früchte, 4 cl Grand Manier, 4 cl Weisswein, 1 El Zucker (möglichst Biovanille oder Vollrohrzucker), 1 EL Butter, 1 TL frischer, grüner Pfeffer (siehe Rezept für marinierten Pfeffer)

Zubereitung: Die Früchte waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Alle anderen Zutaten in eine Sauteuse oder eine Pfanne geben und so lange einkochen, bis eine zähflüssige Konsistenz entsteht. Das dauert zwischen 3-5 Minuten. Nun die Sauteuse vom Feuer nehmen, die Früchte zufügen, einmal gut durchmengen und servieren.

Tipps: Diese Beilage eignet sich vor allem zu kalten Desserts, wie z.B. Eis, Sorbet, Parfait.