

Hier und heute



Würziges Aprikosenkompott einmachen

Aprikosen sind die Stars der Saison. Anja Tanas zeigt, wie man den Sommer mit diesem aromatischen Aprikosenkompott haltbar macht.

Ob zum Käsepfannkuchen, Reibekuchen oder gebackenem Camembert – dieses Aprikosenkompott kann mehr als einfach nur süß und fruchtig, es liefert einen Hauch Schärfe, wunderbare Pfeffernoten und ist offen für persönliche Gewürzvorlieben. So macht das Einkochen Spaß!

Das Rezept

von Anja Tanas

Zutaten

- 1 kg Aprikosen
- 6 Schalotten
- 150 g Zucker
- 100 ml Wasser
- 1 EL Weißweinessig
- 4 EL grober, süßer Senf
- Fleur de Sel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

zum Anrichten

- glatte Petersilie
- Walnuskerne

Zubereitung

Zucker mit Wasser in einem Topf erhitzen, bis der Zucker leicht karamellisiert.

Währenddessen die Aprikosen waschen, entkernen und kleinschneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten im Karamell anschwitzen, aber nicht zu stark rösten. Essig und Senf unterziehen. Aprikosen hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze unter Rühren leise köcheln lassen, bis die Aprikosen zerfallen und die Masse eindickt. Ggf. mit etwas Wasser, Orangensaft oder einem Schuss Wein verdünnen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß in sterilisierte Schraubgläser abfüllen. Gläser verschließen und das Kompott abkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

Walnuskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten, abkühlen lassen und in grobe Stücke schneiden.

Petersilie und Nüsse vor dem Servieren unter das Aprikosenkompott rühren.

Tipps

- Wer keine Schale im Kompott haben möchte, kann die Aprikosen wie Tomaten häuten: kreuzweise einritzen, heiß überbrühen oder eine Minute in kochendes Wasser geben, kalt abschrecken und die Haut abziehen.
- Sind die Früchte sehr süß, kann man die Menge an Zucker reduzieren.
- Man kann hier kreativ werden und z.B. mit Curry, Kreuzkümmel oder Zimt großartige Geschmackserlebnisse erzeugen.