

Gebackene Marillen

Griß di Rezepte

Käse

Obst

Sommer

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Marillen halbieren und entkernen. Den Käse mit dem Holunderblütensirup, dem Zitronenabrieb sowie Salz und grobem Pfeffer vermengen und in die unteren Hälften der Marillen füllen. Die oberen Hälften als Deckel aufsetzen.

Die Salbeiblätter in wenig Butter knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die grünen Bohnen putzen, in kurze Stücke schneiden und in derselben Pfanne kurz anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen und reduzieren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gefüllten Marillen im vorgeheizten Ofen 7 Minuten backen. Die Bohnen auf Tellern anrichten, die Marillen daraufsetzen und mit dem gebackenen Salbei und frischen Holunderblüten garnieren.



ZUTATEN

3 Marillen pro Person

200 g Brillat Savarin
(französischer Weichkäse)
oder Gorgonzola

1 Spritzer
Holunderblütensirup

1 unbehandelte Zitrone,
abgeriebene Schale

Salz

Pfeffer, grob gemahlen

10 große Blätter frischer
Salbei

Butter zum Braten

200 g grüne Bohnen

2–3 EL Wasser

einige frische
Holunderblüten zum
Garnieren