

REZEPTE AUS DEM  
**OBSTGARTEN**  
130 kreative Rezepte  
süß und salzig

VALÉRIE LHOMME

CHRISTIAN



# Inhalt

Obst – etwas ganz Besonderes ..... 9

## Kernobst

Äpfel.....	13
Feine Apfeltartes.....	14
Apfelbeignets.....	16
Apfel-Birnen-Crumble mit Haselnüssen.....	18
Auflauf aus Apfelvierteln mit Zimtcreme.....	20
Bratäpfel mit gesalzener Vanillebutter und echter Vanillesauce.....	22
Liebesäpfel mit Sesamkaramell.....	24
Apfel-Sellerie-Cremesuppe mit Mohn.....	26
Apfelkompott mit Nelken und marinierten Heringsfilets.....	28
Birnen.....	31
Birnen in Zitronengrassirup mit Birnen-Pistazien-Küchlein.....	32
Birnen mit Schokolade und Haselnüssen.....	34
Birnen-Ingwer-Konfitüre.....	36
Birnen-Pastilla mit marokkanischen Gewürzen.....	38
Saltimboccas mit Birnen und Schafskäse.....	40
Frühlingsrollen mit Birnen, Comté und Kümmel.....	42
Weintrauben.....	45
Wenn Trauben sich für Kirschen halten.....	46
Torteletts mit Trauben, geraspelten Äpfeln und Pekannuss-Crumble.....	48
Salat von grünen Linsen mit frischen Trauben und Entenconfit.....	50
Feigen.....	53
Gebackene Feigen in Crème de Cassis.....	54
Feigen im Schlafrock.....	56
Feigengratin mit gemahlenden Mandeln.....	58
Salat aus Feigen, Birnen, Pancetta, Rucola und Parmesan.....	60
Schweinebraten mit zweierlei Feigen.....	62
Zuckermelonen.....	65
Melonen-Granita mit Ingwer und Pineau.....	66
Melone, Schinken, Parmesan und Olivenöl.....	68
Melonen-Makis mit Schafskäse und Zucchini.....	70
Wassermelonen.....	73
Wassermelonensaft mit Himbeersirup.....	74
Ein Sommerdrink für Erwachsene.....	74
Süßsalzige Spießchen mit Wassermelone, Oliven, Radieschen und Mozzarella.....	76
Wassermelone, Krebsfleisch und Avocado.....	78
Quitten.....	81
Quittengelee mit Lavendel.....	82
Quittenbrot.....	84
Kalbstajnte mit Quitten.....	86





## Steinobst

Kirschen.....	91
Kleine kandierte Kirschen für den Ti-Punch .....	92
Kirschtorte mit Pistazien .....	94
Vanille-Kirsch-Auflauf .....	96
Kirschsuppe mit Zitronenverbene und Zitronenverbeneis .....	98
Wolfsbarschfilet mit Babykartoffeln und Kirschen mit Zitronenthymian .....	100
Pfirsiche.....	103
In Süßwein pochierte Pfirsiche mit Rosmarin .....	104
Gebratene Pfirsiche und Thymianeis .....	106
Echter Pfirsich Melba.....	108
Seeteufelspieße an Safran-Pfirsich-Coulis.....	110
Aprikosen .....	113
Gebratene Aprikosen mit Lavendel .....	114
Kompott von frischen und getrockneten Aprikosen mit Anissahne.....	116
Aprikosenkonfitüre mit Aprikosenkernen .....	118
Grießbrei mit getrockneten Aprikosen und frischer Aprikosencoulis.....	120
In Honig marinierte Entenbrust-Aprikosen-Spießchen.....	122
Nektarinen.....	125
Alices Nektarinentarte.....	126
Nektarinen-Keks-Trifle .....	128
Milchshake aus Nektarinen, Vanilleeis und Ingwer .....	130
Wolfsbarsch-Nektarinen-Tatar mit Basilikum.....	132
Pflaumen .....	135
Saftiger Pflaumenkuchen .....	136
Zwetschentorte .....	138
Mirabellen-Backpflaumen-Auflauf.....	140
Pflaumen-Ingwer-Chutney.....	142
Beeren .....	
Erdbeeren .....	147
Tausendblätterkuchen mit zweierlei Erdbeeren .....	148
Knusprige Erdbeertorte.....	150
Erdbeerpfanne mit gesalzener Butter, Safran und Quarkeis .....	152
Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeerlikör.....	154
Erdbeer-Tomaten-Salat.....	156
Roher Lachs mit Fenchel und gebratenen Erdbeeren.....	158
Himbeeren.....	161
Zitronentorte mit Himbeeren.....	162
Schoko-Himbeer-Kuchen.....	164
Himbeer-Joghurt-Küchlein mit Zuckermanteln .....	166
Himbeer-Sabayon .....	168
Himbeer-Sahne-Eis am Stiel.....	170
Heidelbeeren .....	173
Heidelbeertorte.....	174
Heidelbeer-Kokos-Milchshake.....	176
Hähnchen in Gelee mit Heidelbeeren.....	178



Brombeeren .....	181
Brombeergratin mit Marsala .....	182
Mein Brombeer-»Konfigelee« .....	184
Scheiterhaufen mit Brombeeren .....	186
Rote Johannisbeeren .....	189
Mandelmilchreis mit Johannisbeeren .....	190
Johannisbeer-Torteletts mit Baiserhaube .....	192
Johannisbeergelee mit Himbeeren nach Art von Großmutter Ayer .....	194
Terrine von der Foie gras mit honigsüßen Johannisbeeren .....	196
Schwarze Johannisbeeren .....	199
Crème de Cassis nach Art von Tante Marie .....	200
Zitronenkuchen mit Schwarzen Johannisbeeren .....	202
Schwarzes Johannisbeergelee mit Rosenpelargonie .....	204
Omelett mit Schwarzen Johannisbeeren, Paprika und Koriander .....	206

## Zitrusfrüchte

Orangen .....	211
Orangentarte .....	212
Orangetten .....	214
Entenfilets mit Orangenblütenhonig und Orangenfilets .....	216
Grapefruits .....	219
Grapefruitmarmelade mit Honig .....	220
Kleine Grapefruiertartes .....	222
In Honig karamellierte Avocadoperlen und Grapefruitfilets .....	224
Lachscarpaccio mit Grapefruit und Dill .....	226
Zitronen und Limetten .....	229
Kleine Kokos-Limetten-Cremes .....	230
Mojito .....	232
Étiennes Ti-Punch .....	232
Crème brûlée mit Zitronenaroma .....	234
Zitronen-Ingwer-Sandgebäck .....	236
Salzzitronen .....	238
Limetten-Dorade mit Zitronen-Limetten-Vinaigrette .....	240
Clementinen und Mandarinen .....	243
Clementinen-Mandarinen-Salat .....	244
Clementinensorbet mit kandierter Orangenschale .....	246
Clementinen-Grapefruit-Mangosaft mit Rosenwasser .....	248

## Exotische Früchte

Bananen .....	253
Briochebrot mit gesalzener Butter und Bananen .....	254
Bananen-Zitronen-Muffins .....	254
Gebackene Bananen in ihrer Schale .....	256
Feine Bananentarte mit Limetten .....	258
Bananen-Schokoladen-Frühlingsrollen .....	260
Gefüllte Mürbeteigtaschen mit Blutwurst und würzigem Bananenpüree .....	262



Ananas.....	265
Gebratene Ananas mit Vanille und Gewürzen.....	266
Tarte Tatin mit Ananas und Rum.....	268
Ananascarpaccio mit Schinken und buntem Pfeffer.....	270
Frühlingsrollen mit Ananas, Avocado, Garnelen und Minze.....	272
Kiwis.....	275
Kiwikonfitüre mit Vanille.....	276
Kiwi-Minze-Granita.....	278
Kiwi-Avocado-Salat mit Chili und Stockfisch.....	280
Mangos.....	283
Gegrillte Mango mit Honigglasur und Lebkuchengewürz.....	284
Mango-Orange-Ingwer-Smoothie.....	286
Blitztorteleets mit in Salzbutter geschwenkter Mango und gerösteten Kokosraspeln.....	288
Würziger Salat aus grüner Mango mit Olivenöl und Knoblauchgarnelen.....	290
Kokosnüsse.....	293
Kokos-Blancmanger wie auf den Antillen.....	294
Kleine Kokosmakronen.....	296
Karamell-Kokoscreme.....	298
Gemüsecurry in würziger Kokosmilch.....	300
Litschis.....	303
Litschis in Rosenblütenceme mit zerstoßenen Biscuits Roses de Reims.....	304
Sautierte Scampi auf Litschicoulis mit Honigessig.....	306
Passionsfrüchte.....	309
Passionsfruchtcreme mit knusprigen Baisers.....	310
Cheesecake mit Passionsfrüchten.....	312
Passionsfrucht-Joghurtcreme.....	314
Und außerdem ...	
Rhabarber.....	319
Apfel-Rhabarber-Kokos-Crumble.....	320
Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Vanillesahne.....	322
Aromatisches Rhabarberchutney.....	324
Esskastanien.....	327
Colettes Kastaniencreme.....	328
Teddy Monceaus Maronen-Kokos-Kuchen.....	330
Durcheinander von Kastanien und Trockenfrüchten.....	332
Nüsse und Trockenfrüchte.....	335
Torteleets mit Nüssen, Pinienkernen und Honig.....	336
Lauwarmer Dattelkuchen.....	338
Mendiantes mit Nüssen und Ingwer.....	340
Mandelmilch.....	342
Baklava mit Herbstfrüchten, Nüssen, Pinienkernen und Butter.....	344
Hausgemachte, gewürzte Mandeln, Haselnüsse und Cashewkerne.....	346
Pesto-Variationen.....	348
Saisonkalender.....	350
Mengen- und Gewichtsangaben.....	352