

Rezepte: Pflaumen zum Sommerabschied

Sommersalat mit Pflaumen, Heidelbeeren und Ingwer

Zutaten für 4 Personen:

12 rote Pflaumen
2-3 Handvoll gemischter Pflücksalat
1 Körbchen Heidelbeeren
2 Handvoll Kirschtomaten
1 TL geriebener frischer Ingwer
1 Zitrone
1 EL gehackte Mandeln ohne Schale
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Kürbiskerne
Olivenöl
Balsamico
Salz

Obst und Gemüse waschen und gut abtropfen lassen. Pflaumen entkernen und in Spalten schneiden. Salat schleudern, mit Olivenöl, Balsamico und etwas Salz abschmecken und auf einem Teller anrichten. Die Tomaten halbieren und ebenfalls mit Olivenöl, Balsamico und Salz abschmecken und auf dem Salat verteilen. Pflaumen und Heidelbeeren auf dem Gemüse anrichten, mit Zitronensaft beträufeln und mit geriebenem Ingwer und geriebener Zitronenschale bestreuen. Samen in einer Pfanne fettfrei leicht anrösten, dann kurz abkühlen lassen und über den Salat streuen.

Kabeljau mit Pflaumen, Pinienkernen und karamellisierten Schalotten

Zutaten für 4 Personen:

2 mittelgroße Süßkartoffeln
Kabeljaufilet, ca. 800 g
ca. 15 Zwetschgen
1 Zitrone
Olivenöl
Butter
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Butter
4 kleine Schalotten
1 EL Zucker
2 EL Balsamico
2 EL Pinienkerne

Zwetschgen waschen, vierteln und entkernen. Süßkartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Fischfilet mit Zitronensaft waschen und gut trockentupfen, dann in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Diese salzen, pfeffern und mit geriebener Zitronenschale bestreuen.



Eine Backform mit Olivenöl einfetten und die Fischfiletstücke, Süßkartoffel und Pflaumen darin verteilen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen.

Die Schalotten schälen und vierteln. Butter in einer Pfanne mit dickem Boden erhitzen, Zucker und Balsamico hinzugeben und gut vermischen. Die Schalotten in die Pfanne geben und ca. 20 Minuten anbraten, dabei wenden, bis der Zucker karamellisiert. Die Pinienkerne zum Schluss mit in die Pfanne geben und einige Minuten mitbraten.

Die Backform aus dem Ofen nehmen und Fisch, Süßkartoffeln und Pflaumen auf Tellern anrichten und Schalotten und Pinienkerne dazulegen.

Huhn mit Pflaumen

Zutaten:

1 Hühnerbrust
8-10 Zwetschgen
Rosmarin
Knoblauch
Olivenöl
1 EL Portweinessig
etwas Weißmehl
1 Zitrone
Salz

Die Zwetschgen waschen und abtropfen lassen, dann halbieren und entkernen. In eine Schüssel mit Essig geben und ruhen lassen. Die Hühnerbrust in Stücke schneiden und in Mehl und geriebener Zitronenschale wälzen.

Olivenöl in einer Pfanne kurz mit einer Knoblauchzehe und Rosmarin erhitzen, dann die Kräuter entfernen. Das Hühnchen hinzugeben und kurz von allen Seiten anbraten, bis die Stücke eine goldbraune Farbe annehmen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Zwetschgenhälften mit Essig und etwas Wasser in die Pfanne geben und einige Minuten köcheln lassen, bis ein Teil des Wassers verdampft ist. Die Hühnchenstücke wieder in die Pfanne geben, mit den Pflaumen vermischen und zugedeckt bei kleiner Flamme noch einige Minuten zu Ende garen. Dann salzen und warm servieren.



Brot & Butter-Pudding

Zutaten:

5 trockene Brötchen, in Würfel geschnitten (alternativ: Milchreis)
250 g Pflaumen, entkernt und in Stücke geschnitten
geriebene Schale einer Zitrone
150 ml Creme Double
50 g Butter
500 ml Milch
50 g Zucker
3 Eier
100 g gehackte Mandeln, ohne Haut

Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten, Brotwürfel (oder Milchreis) und Pflaumenstücke in einer Schale vermischen, auf dem Boden der Auflaufform verteilen und mit flüssiger Butter beträufeln. Zitronenschale darüber streuen.

Eier, Zucker, Milch und Creme Double verrühren. Die Mischung über das geschichtete Brot gießen und Mandeln darüber streuen.

Die Auflaufform in den Ofen geben und ca. 30 Minuten backen bzw. bis die Eiermasse fest geworden ist und die Oberfläche eine goldbraune Farbe bekommen hat.

Marian Burros' New York Times „Plum Torte“

Zutaten:

150 g Zucker
115 g Butter
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
2 Eier
12 Zwetschgen, halbiert und entkernt
1 EL Zitronensaft
1 TL Zimt

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Weiche Butter und Zucker mit einem Mixer zu einer Creme vermischen. Mehl, Backpulver und Salz sieben und nach und nach zur Creme geben. Eier hinzufügen und weiterhin verrühren.

Den Teig in eine mit Butter eingefettete runde Backform geben und die Zwetschgenhälften mit der Schale nach oben in der Form verteilen und leicht andrücken. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Zucker und Zimt bestreuen. Im Ofen ca. eine Stunde backen.