



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet

Leckere Gerichte müssen nicht kompliziert sein, genau wie unsere vielfältigen Weine. Mit diesem Rezept habt ihr ein genussvolles Erlebnis - und dazu passt Blanchet.

Zeitaufwand
ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad
leicht

Personenanzahl
4 Personen

Zutaten

300 g	Aprikosen
1 EL	Butter
1 EL	Zucker
3 EL	Blanchet Blanc de Blancs Halbtrocken
6	Zweige Zitronenthymian oder Thymian
8	Wacholderbeeren
1 Msp.	Piment
	Salz
	Pfeffer
250 g	Bresso mit Meersalz
1-2 TL	Nußöl oder nussiges Rapsöl
2-3 TL	brauner Zucker
...und dazu Blanchet	Blanc de Blancs Halbtrocken

Zubereitung

1

Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften mit Butter in einer Pfanne 2 Minuten anbraten. Mit Zucker bestreuen, warten bis der Zucker geschmolzen und leicht gebräunt ist, dann mit dem Weißwein ablöschen. Gewürze zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen. Mit einer kleinen Prise Salz und Pfeffer würzen.

2

Bresso mit Meersalz mit Nussöl cremig rühren und glatt in die Förmchen streichen. Gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit dem Crème brûlée Brenner den Zucker hellbraun karamellisieren. Zusammen mit den Gewürzaprikosen servieren.