



Aprikosen-Pfirsich Ragout mit Sternanis | Vanille & Pfefferminze

- Rezept für 4 Personen -

250 g Aprikosen
250 g Pfirsiche
150 g Zucker
400 ml Orangensaft
Mark von 1 Vanillestange
4 Stk. Sternanis

Die Aprikosen und Pfirsiche waschen, halbieren, Kerne entfernen und anschließend vierteln oder je nach Größe achteln.

Den Zucker nach und nach zu einem hellen Karamell schmelzen. Mit Orangensaft ablöschen, das Vanillemark und den Sternanis dazugeben und die Flüssigkeit reduzieren, bis sie sirupartig geworden ist. Danach damit die Früchte marinieren.

1/2 Bund arabische Minze,
1 TL brauner Zucker

Die Minze zupfen, in feine Streifen schneiden und mit Zucker anwirken. Das Ragout anrichten, etwas Minze oben aufsetzen und servieren.