

Loquats, gefüllt

Für 4 Portionen:

12 Loquats Zitronensaft 6 kleine Ziegenkäsetaler
12 Walnüsse

Früchte waschen, die pelzige Haut abziehen, halbieren. Kerne und Innenhaut entfernen und mit Zitronensaft bestreichen; er verhindert das Braunwerden.

Die kleinen Ziegenkäsetaler quer halbieren, jeweils eine Hälfte in die Fruchthöhlung setzen. In der gewärmten Bratröhre etwa fünf Minuten übergrillen. Mit Walnusshälften garnieren.

Empfehlung. Dazu passt ein Endiviensalat mit einer leicht süßen Vinaigrette.

Tipps:

Sie heißen Loquats, japanische Mispeln oder Wollmispeln. Am Fruchtstand werden sie oft als Mispeln verkauft. Dabei haben diese pflaumig weichen, goldgelben Früchte mit ihrem eigenwilligen süß-sauren Aroma mit der echten Mispel, einer spät - reifenden, harten Winterfrucht, wenig gemein.

Loquats stammen ursprünglich aus Asien, werden aber inzwischen weltweit angebaut. Bei uns erhalten Sie die Früchte im Frühsommer in gut sortierten Fachgeschäften und in türkischen Gemüseläden. Anstelle von Loquats oder Wollmispeln, oft als Mispeln angeboten, können Sie im Verlauf des Sommers aber auch andere Früchte – Aprikosen, feste kleine Pfirsiche oder einfach Apfel- oder Birnenscheiben – für das Rezept verwenden.

Optische und kulinarische Akzente, passend zum restlichen Menü oder Buffet, setzen Sie mit einer Garnitur auf dem Ziegenkäse: einige Thymianblättchen in Verbindung mit etwas Thymianhonig, geröstete Pistazienkerne oder auch eine Walnusshälfte.

Eine süße Dessertvariante des Rezepts: Pürieren Sie Marzipan-Rohmasse mit Mascarpone oder Sahne und etwas Orangenlikör. Vorsichtig kleine Häufchen in die Mispelhälften setzen und wenige Minuten übergrillen. Dazu schmeckt eine Vanille-Quark-Creme.

test Juni 2005