

Grillrezepte

Gegrillte Pflaumen Und Karambole

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: BBQ, Nachtisch, Gasgrill, Beilagen, Asiatisch, Raffiniert,

FÜR DIE SAUCE

1 Essl. Sesamsamen
3 Essl. Gesüßte Kondensmilch
3/8 Teel. Sojasauce

1/2 Teel. Sesamöl, dunkles, geröstetes
1 Essl. Rohrzucker
1/4 Teel. Zimt

FÜR DIE FRÜCHTE

4 mittlere runde
'japanische' schwarze
Pflaumen
Traubenkernöl

1 Karambole, in 0,5 cm dicke
(Sternenfrucht)
- Scheiben (Sterne)
2 Essl. - geschnitten
Puderzucker

1. Für die Sauce: Sesamsamen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Beiseite stellen. Mit der Kondensmilch, Sojasauce, Sesamöl, Zucker und Zimt in einem Schälchen verrühren.

2. Gasgrill auf höchste Stufe aufheizen, beim Holzkohlegrill die Kohle nur auf einer Hälfte so anhäufen, dass der Grillrost nur 7 cm von den glühenden Kohlen entfernt ist. Pflaumen halbieren und entsteinen. Schnittflächen mit Küchenkrepp trocken tupfen und mit Traubenkernöl bepinseln. 1 Minute auf den Schnittflächen grillen, dann wenden und 35 - 45 Sekunden weiter grillen.

Schnittflächen mit der Sauce bepinseln. Sobald die Früchte weich und warm sind, wenden und auf der glasierten Seite solange grillen, bis sich dunkle Röststellen zeigen, ca. 30 Sekunden. Auf die kalte Seite des Grills schieben.

3. Karambolescheiben 45 Sekunden auf einer Seite grillen. Mit einer Zange fassen, die gegrillte Seiten jeweils in den Puderzucker tupfen, wenden und wieder auf den Grill geben. 30 Sekunden grillen bis sie ansengen.

Früchte auf 4 Teller aufteilen, dazu Klebreisküchlein reichen.