

ÖSTERREICH



ZUTATEN FÜR 6-8

gut 1 kg reife, saftig-süße Aprikosen, die weder mehlig noch langweilig schmecken dürfen (am besten die Sorten Ungarische Beste oder Klosterneuburger)

200 g Zucker

Saft von ½ Zitrone (1 EL)

breite Zesten von ½ Zitrone

2-3 Zweige franz. Estragon

APRIKOSENRÖSTER MIT ESTRAGON

Marillenröster mit Estragon

Röster mit „Kompott“ zu übersetzen wäre ebenso falsch wie mit „Mus“. Denn Röster macht man aus saftigen Früchten mit Zucker und ganz wenig Flüssigkeit. Er schmeckt fülliger als Kompott und hat eine andere Konsistenz als Mus. Die Früchte sollen weich sein und zerfallen, der Saft durchdrungen vom Aroma der Frucht. Die hohe Marillenröster-Schule ist die Ausgewogenheit von Süße und Säure, die von Sorte und Reifegrad der Früchte abhängt.

Kräuter mit Früchten zu kombinieren ist in der klassischen österreichischen Küche nicht üblich. Mein Lieblingskraut, der französische Estragon mit seinem süß-würzigen, frischen Anisaroma, passt aber fantastisch zu Aprikosen. Denn die gehören zu den wenigen Früchten, die erst beim Garen ihre ganze Pracht ausspielen. Dann aber so sehr, dass ich von dem saftigen, fruchtig-frischen Röster nicht genug bekommen kann.

- 1 Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, Hälften je nach Größe nochmals vierteln oder halbieren. In einen Topf geben, Zucker, Zitronensaft und -zesten sowie gerade so viele EL Wasser beifügen, dass der Zucker sich gut auflösen kann und nicht anbrennt. Langsam unter Rühren aufkochen, bis die Früchte zu zerfallen beginnen. Bei Bedarf schluckweise Wasser hinzufügen. Zitronenzesten entfernen, gut umrühren.
- 2 In eine Schüssel füllen, auskühlen lassen.
- 3 Estragon waschen, trocken tupfen, Blätter abzupfen, sehr fein schneiden, unter den ausgekühlten Röster rühren. Röster im Kühlschrank 1-2 Stunden durchziehen lassen und kühl servieren.

TIPPS

Röster hält im Kühlschrank problemlos mehrere Tage.

Wenn Sie gute, reife Aprikosen bekommen, kaufen Sie mehr für den Winter: Früchte waschen, trocken tupfen, halbieren, Kern entfernen, Aprikosen auf Tablett einfrieren, am nächsten Tag in Gefrierbeutel umfüllen.

Auf diese Weise können Sie mitten im Winter frischen Aprikosenröster (oder Aprikosenmarmelade) als erfrischend fruchtiges, leichtes Dessert machen. Das hat bei uns noch jeden Gast verblüfft, wenn es draußen schneit.

VARIANTEN

Zitronenverbene und fruchtig-frische *Minzsorten* passen ebenfalls gut zu Aprikosen. Außerdem Sternanis, sehr wenig frischer Ingwer, ein paar Safranfäden oder wenige Pimentkörner. Die letzten vier Varianten passen am besten zum winterlichen Aprikosenröster.

