



Gegrillte Äpfel mit Beeren und Mascarpone-Creme

Rezept von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Grilläpfel

4 große Äpfel (Boskop oder Elstar)
4 TL Honig
40 g Walnüsse oder Haselnüsse, grob gehackt
1 kleiner Zweig Rosmarin, fein gehackt (optional)
20 g Butter
½ TL Zitronenabrieb

Mascarpone-Creme

250 g Mascarpone
2 EL Puderzucker
1 TL Vanilleextrakt oder Vanillezucker
1–2 EL Sahne oder Milch (für mehr Cremigkeit)
1 TL Zitronenabrieb

Frühlings-Topping

100–150 g frische Beeren (z. B. Erdbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren)
Knuspriger Keks-Crunch (z. B. Butterkekse oder Amarettini), grob zerbröseln
Einige gehackte Nüsse

Zubereitung:

Vorbereitung: Äpfel waschen und das Kerngehäuse vorsichtig ausstechen (den Boden nicht durchstechen). Honig, gehackte Nüsse, Rosmarin (optional) und Zitronenabrieb vermengen. Die Äpfel mit der Mischung füllen und jeweils ein kleines Stück Butter daraufsetzen.

Grillen: Äpfel in Alufolie wickeln oder in eine hitzefeste Grillpfanne setzen. Bei indirekter Hitze und 160 Grad Celsius etwa 15 bis 20 Minuten grillen, bis sie weich sind und leicht karamellisieren.

Mascarpone-Creme: Mascarpone mit Puderzucker und Vanille glatt rühren. Sahne oder Milch esslöffelweise unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Zitronenabrieb unterheben, um der Creme eine frische Note zu geben.

Servieren: Die heißen Grilläpfel aus der Folie nehmen und auf Teller setzen. Einen großzügigen Klecks Mascarpone-Creme dazugeben. Mit frischen Beeren, Keks-Crunch und gehackten Nüssen bestreuen.