



Marmelade und Chutney aus Weinbergpfirsichen

Rezepte von Jeanette Marquis

Marmelade aus roten Weinbergpfirsichen

Zutaten

1,5 kg rote Weinbergpfirsiche
500 g Zucker
10 g Pektin 2:1
100 ml Zitronensaft
etwas Orangenabrieb
Vanille

Zubereitung

Von den entsteinten und grob gewürfelten Pfirsichen ein Kilogramm abwiegen. Alle Zutaten zusammen in einen Standmixer (besser noch in einen Hochleistungsmixer) geben und fein pürieren.

In einen Kochtopf umfüllen, zum Kochen bringen und sprudelnd circa vier Minuten kochen lassen. Ständig umrühren, da die Marmelade leicht anbrennt. Dabei den eventuell entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle immer wieder abschöpfen, bis die Fruchtmasse klar ist.

In die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen. Die Marmelade ist ohne Farb- und Geschmacksverlust zwölf Monate haltbar.

Tipp:

Die schöne rote Farbe sitzt bei den Weinbergpfirsichen direkt unter der etwas pelzigen Schale. Wird diese mitverarbeitet, erhält die Marmelade ein intensives Dunkelrot.

Alternativ können die Pfirsiche auch enthäutet und mit dem Pürierstab zerkleinert werden.

Chutney aus roten Weinbergpfirsichen

Zutaten

500 g roter Weinbergpfirsich, entsteint gewogen
200 g Zwiebeln, gehackt
1 großer säuerlicher Apfel
100 g Zucker (nach Belieben auch mehr oder weniger)
100 ml heller Balsamicoessig
1 TL Senfsaat
1 TL Koriandersaat
1 TL fein gehackter frischer Rosmarin
Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Pfirsiche entsteinen und grob zerkleinern. Zwiebeln fein würfeln. Apfel schälen und reiben.

In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Gewürze etwas rösten, bis sie beginnen zu duften. Beiseite stellen.

In einem Topf den Zucker nicht zu dunkel karamellisieren lassen, Zwiebeln, Apfel und Essig dazugeben und alles solange dünsten, bis die Zwiebeln weich sind und der Zucker sich wieder aufgelöst hat. Die Pfirsiche dazugeben und gut vermischen. Nach circa zehn Minuten die vorbereiteten Gewürze dazugeben. Bis zur gewünschten Konsistenz kochen lassen. Möchte man das Chutney stückiger haben, genügen 15 Minuten. Soll es eher marmeladenartig werden, braucht es mindestens eine halbe Stunde. Für ein feineres Ergebnis mit einem Kartoffelstampfer kurz durchmischen.

Abschließend kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für etwas mehr Schärfe eine in feine Ringe geschnittene Chilli zugeben. Alles in kleine, sauber Gläser abfüllen und sofort verschließen. Vor dem Verzehr möglichst ein paar Tage stehen lassen, damit die Gewürze Zeit haben sich zu verbinden. Das Chutney passt gut zu kräftigen Käsesorten oder Wildgerichten.