

**PAVLOVA MIT APRIKOSEN-RUCOLA-KARAMELL-CRÈME,  
 MARINIERTEN APRIKOSEN UND KERNEL-ROGGEN-  
 BROT-CRUMBLES**

Moulinex  
 Spritzbeutel

**ZUTATEN**

**PAVLOVA**

1 Pavlova, siehe Grundrezept Seite 28

**APRIKOSEN-RUCOLA-KARAMELL-CRÈME**

80 g Zucker  
 300 g \*Aprikosencoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
 70 g \*Passionsfruchtcoulis, siehe Grundrezept Seite 28  
 0,5 dl \*Apfelsaft  
 4 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
 30 g Rucola, fein gehackt  
 2 dl Rahm, geschlagen

**KERNEL-ROGGENBROT-CRUMBLES**

45 g Butter, weich  
 45 g Zucker, braun  
 45 g \*Mehl  
 25 g \*Mandeln, gemahlen  
 30 g \*Cashewkerne, gehackt  
 20 g \*Roggenbrot ohne Rinde, altbacken, fein gewürfelt  
 1 Bio \*Limette, Abrieb  
 Wenig Fleur de Sel

**MARINIERTE APRIKOSEN**

8 Aprikosen, gewaschen, entkernt,  
 in Streifen geschnitten  
 4 El Abricotine, Obstbrant

**GARNITUR**

Pekannüsse, geröstet  
 Rosenblätter, getrocknet  
 Rucolablätter

**ZUBEREITUNG**

**APRIKOSEN-RUCOLA-KARAMELL-CRÈME**

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit den \*Zutaten ablöschen und köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Schneebeesen in die heisse Flüssigkeit rühren, nicht mehr kochen. Den Rucola in der Moulinex pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Das Rucolapüree und den Rahm unter die kalte Crème rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

**Rezept von Markus Heckel**



**KERNEL-ROGGENBROT-CRUMBLES**

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben, zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit den \*Zutaten zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und im Ofen goldbraun backen.

**MARINIERTE APRIKOSEN**

Die Aprikosen ca. 4 Stunden in Abricotine marinieren.

**ANRICHTEN**

Die Crème auf die Pavlovas dressieren. Mit den marinierten Aprikosen und den Kernel-Roggenbrot-Crumble anrichten. Mit Rucola, gerösteten Pekannüssen und getrockneten Rosenblättern garnieren.