

## Rezept

# Gewürznektarinen mit Sherrysahne

Ein Rezept von Gewürznektarinen mit Sherrysahne, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1/2 TL</b> Fenchelsamen	<b>1/2 TL</b> Anissamen
<b>1/2 TL</b> Koriandersamen	<b>1/4 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>3</b> Gewürznelken	<b>1</b> Zimtstange
<b>180 g</b> Honig	<b>225 ml</b> kräftiger Rotwein (alternativ roter Traubensaft)
<b>3 EL</b> frisch gepresster Orangensaft	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>4 EL</b> süßer Sherry	<b>6</b> große Nektarinen
<b>3 EL</b> Mandelblättchen	<b>200 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 333 kcal, 13 g F, 23 g EW, 43 g KH

## Zubereitung

1. Für den Sirup Fenchel-, Anis- und Koriandersamen sowie schwarze Pfefferkörner, Gewürznelken und die Zimtstange in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu duften. Die Gewürze in einen Mörser geben und mittelgrob mörsern, dann zurück in den Topf geben.
2. Honig, Rotwein, 225 ml Wasser sowie Orangen- und Zitronensaft dazugeben und alles zum Kochen bringen. 5 Min. im offenen Topf bei großer Hitze sprudelnd kochen lassen. Dann 2 EL Sherry hinzufügen.
3. Den Sirup bei mittlerer Hitze offen weiterköcheln lassen. Die Nektarinen waschen und im Sirup in ca. 10 Min. garen, bis sie gerade noch bissfest sind. Am besten mit einer Messerspitze ins Fruchtfleisch stechen, um zu prüfen, ob sie schon gar sind. Mit einem Schaumlöffel aus dem Sud nehmen und auf einen Teller legen. Halbieren, den Stein herauslösen und die Nektarinen kalt stellen.
4. Inzwischen den Sirup im offenen Topf bei großer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldgelb rösten. Die Sahne mit 2 EL Sherry steif schlagen.
5. Die Nektarinen in Dessertschalen geben, mit etwas Sirup beträufeln und mit einem Klecks Sahne und den gerösteten Mandelblättchen servieren.