

Presseinformation

Die Zwetschge liebt es deftig

**Deutsche Pflaumen und Zwetschgen setzen fruchtige Akzente in
der herzhaften Küche**

Hamburg, August 2011 – Von der Hand in den Mund, so ergeht es derzeit rund der Hälfte alle angebotenen Zwetschgen und Pflaumen. Katinka, Cacaks Schöne, Hanka, Auerbacher, die Bühler Zwetschge – Sie werden direkt nach dem Einkauf frisch verzehrt. Kein Wunder, denn die saftigen Früchtchen sind an warmen Sommertagen genau das richtige für trockene Kehlen und lassen sich außerdem prima mit ins Büro oder zum Picknick nehmen. Doch zur Höchstform laufen sie in der Küche auf - und das nicht nur als Zwetschgenkuchen oder Pflaumenmus. Kaum ein anderes Obst eignet sich so gut für herzhaftes Gerichte. Die vielfältigen Aromen von Pflaumen und Zwetschgen passen sich fast jeder Zubereitungsart an, und ihre Süße schafft einen harmonischen Ausgleich zu salzigen oder sauren Speisen. Und so ist es nicht verwunderlich, dass es die Pflaumen im Speckmantel oder der Schweinebraten mit Dörripflaumen in die Reihe der Küchenklassiker geschafft haben.

Zwetschgen und salzige Käse

Besonders spannend ist die Kombination mit salzigen Zutaten wie Edelkäses. Einfach eine Pflaume einschneiden, den Stein entfernen und durch ein Stückchen Roquefort ersetzen. Fertig ist der Fernsehsnack oder das Begrüßungshäppchen für liebe Gäste. Wer es aufwändiger mag, bereitet ein *Zwetschgen-Roquefort-Tartar* zu. Dafür werden die Zwetschgen halbiert und zusammen mit Zwiebelwürfeln, Roquefort- und Camembertstreifen in Portwein mariniert.

Pflaumen & Zwetschgen aus Deutschland Genau Dein Obst.

Lecker ist auch die Kombination von Pflaumen und Feta. Für das *Pflaumengratin mit Schafskäse* werden die entsteinten Früchte mit einer Creme aus Eigelb, Crème fraîche, Vanillemark, Pflaumengeist und geriebenem Schafskäse übergossen. Darauf kommt eine Haube aus Eischnee, und der Backofen zaubert aus dem Ganzen ein köstliches Gratin.

Süß und sauer

Die Süße von Pflaumen und Zwetschgen gleicht auch hervorragend Säure aus. Dies beweisen die vielen Rezepte für Pflaumenchutneys, bei denen die gekochten Früchte mit Essig oder Rotwein und Gewürzen abgeschmeckt werden. Ob Ingwer oder Zimt, Curry oder Thymian – in punkto Gewürzpartner sind die Früchte sehr flexibel.

Chutneys sind übrigens nicht die einzige Art, Zwetschgen und Pflaumen für längere Zeit haltbar zu machen. Denn schließlich dauert die Saison nur von Mitte Juli bis Oktober, viele deftige Gerichte schmecken uns aber gerade an kalten Tagen besonders gut.

Den Sommer konservieren

Neben dem Einwecken ist auch das Trocknen eine gute Lösung. Denn Backpflaumen sind nicht nur ein ballaststoffreicher Snack, sondern machen auch in warmen Gerichten, zum Beispiel in Saucen zu Schweinefleisch oder Geflügel, eine gute Figur.

Halbierte und entsteinte Zwetschgen und Pflaumen lassen sich übrigens auch wunderbar einfrieren. Zum Auftauen werden sie dann über Nacht in eine Glasschüssel in den Kühlschrank gegeben – und schon lassen sich die saftigen Sommerfrüchte auch in der Winterküche einsetzen. Der Phantasie sind dabei kaum Grenzen gesetzt.

Viele der vorgestellten Rezepte und andere herzhaft und süße Zubereitungsideen finden Zwetschgenliebhaber unter www.genau-dein-obst.de/zwetschgen.