

Op de barbecue gegrild herfstfruit met honingsabayon en tijm



Ingredienten

Bereiding

Recept voor 4 personen

Ingrediënten:

Herfstfruit:

- 1 kweepeer, middelgroot
- 1 appel, zoals Braeburn, Cox's of Ruben
- 1 peer, zoals Packham, Comice of Anjou
- 2 pruimen, zoals Victoria, gehalveerd en ontpit
- 1/2 citroen

Tijmsiroop:

- 75 ml honing
- 5 takjes tijm
- 2 el water

Honing sabayon:

- 75 ml honing
- 1/4 bosje tijm: blaadjes en stengels apart bewaren
- 4 eidooiers
- 50 ml Marsala wijn

Bereidingswijze:

1. Steek de barbecue aan met direct vuur.
2. Wikkel de kweepeer in folie. Leg het pakje voorzichtig in de as, als de kolen asgrijs zijn. Zorg ervoor dat het volledig bedekt is met de kolen en as. Sluit het deksel en laat 40 minuten garen of tot het fruit gaar is.
3. Snij de appel en de peer in vieren, verwijder het klokhuis en druppel er wat citroensap over. Wrijf de snijvlakken goed in om verkleuring te voorkomen. Leg de appel, de peer en de pruimen op een groot bord en plaats 20 minuten in de koelkast om te drogen.
4. Maak intussen de tijmsiroop. Giet de honing, water en tijm in een kleine pan. Breng aan de kook op een laag tot middelhoog vuur en laat 5 minuten sudderen. Zet opzij.

5. Klop voor de sabayon, de eierdooiers, Marsala wijn, honing en tijmblaadjes samen in een grote hittebestendige kom en zet ze boven een pan met sudderend water.
 6. Klop het sabayonmengsel continu (kan ook met elektrische kloppers), totdat het mengsel dikker wordt en in volume toeneemt. Het is belangrijk om te blijven kloppen, zodat het mengsel niet aanbakt aan de bodem van de kom en de eierdooiers schiften. De sabayon moet licht, bleek en luchtig zijn. Zet opzij en hou warm.
 7. Bestrijk de appel, de peer en de pruimen met de tijmsiroop. Gooi de bewaarde tijmstengels op de houtskool om te roken. Plaats het fruit op de grill en sluit het deksel van de barbecue.
 8. Gril 5 minuten of tot lichte verkoling, draai dan om en bestrijk terug met tijmsiroop. Kook de pruimen nog 3 minuten, en de appel en peer ongeveer 5 minuten, of totdat ze allemaal zacht en lichtjes verkoold zijn.
 9. Controleer ondertussen of de kweeper gaar en zacht is, een mes moet er zonder weerstand in glijden. Laat vervolgens 5 minuten afkoelen voordat de folie verwijderd wordt. Snij de kweeper in vieren en verwijder het binneste met een klein mes of lepel. Besprenkel de kweeperkwarten dan met tijmsiroop.
 10. Verwijder overtollige verkoling, als de schil van het fruit er te verkoold uit ziet. Serveer met de sabayon en resterende tijmsiroop.
- Recept naar Ben Tish