

für 4 Personen

Rezept von Marion Michels und Marvin Lange

Grillierte Pfirsiche mit Minzricotta und Pinienkernkrokant

WERKZEUGE

Eisengrillpfanne
Wallholz
Spritzebeutel mit
grosser Tülle
Pinsel

ZUTATEN

Pinienkernkrokant

25 g *Zucker
½ *Bio-Orange, Abrieb
2 El *Orangensaft
2 El *Wasser
1 El *Honig, flüssig
40 g Pinienkerne
40 g Mandelstifte

Minzricotta

5 Minzestiele, Blätter
gezupft, fein gehackt
250 g Ricotta, abgetropft
3 Tl Waldhonig, flüssig

Grillierte Pfirsiche

6 Pfirsiche, gewaschen, halbiert, entkernt
Sonnenblumenöl zum Bepinseln
Akazienhonig zum Bepinseln
0,5 dl *Orangensaft
0,25 dl *Grand Marnier

ZUBEREITUNG

Pinienkernkrokant

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die *Zutaten aufkochen und sirupartig einkochen. Die Pinienkerne und die Mandelstifte hinzugeben und 3 bis 5 Minuten in der offenen Pfanne köcheln lassen. Die Masse auf dem Backpapier verteilen, mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken und mit einem Wallholz dünn auswallen. Das obere Backpapier abziehen. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Minzricotta

Alle Zutaten verrühren und in einen Spritzebeutel füllen. Kalt stellen.



Grillierte Pfirsiche

Die *Zutaten zu einem Sirup einkochen und beiseite stellen. Die Schnittstellen der Pfirsiche mit wenig Sonnenblumenöl bepinseln. Mit reichlich Akazienhonig bestreichen und 20 Minuten marinieren. Kurz vor dem Servieren auf der Schnittfläche in der Grillpfanne grillieren, sodass ein Karo entsteht.

ANRICHTEN

Mit dem Orangen-Grand-Marnier-Sirup einen Saucenspiegel bilden. Je 3 Pfirsiche mit der Schnittfläche nach oben in den Sirup setzen. Mit einem Stück Pinienkernkrokant und einem Minzblättchen garnieren. Die Minzricottacrème mithilfe des Spritzebeutels portionenweise in Gläser füllen und separat servieren.