



Gegrillte Pfirsiche mit Ziegenfrischkäse-Parfait

Zutaten (für vier Portionen):

Parfait

2 Eigelbe
Zucker
150 g Ziegenfrischkäse
Rosmarin
½ Zitrone, unbehandelt
Salz, Pfeffer
3 Blatt Gelatine, eingeweicht (vegetarische Alternative: Agar-Agar)
250 ml Sahne
4-8 Blätter Salbei
2 EL gehobelte Mandeln, geröstet

Sowie

50-100 ml Honig
Rosmarin
Lavendel, kandiert oder getrocknet
4 Pfirsiche
2 EL Amaretti

Zubereitung (circa 35 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Eigelbe mit einer Prise Zucker über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen, dann Ziegenfrischkäse einrühren und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin lösen. Hinweis: Sollte Agar-Agar verwendet werden, diesen vorab separat in wenig Wasser oder Saft einige Minuten nach Packungsanleitung aufkochen. Mit Pfeffer, Zitronenabrieb und fein gehacktem Rosmarin würzen, dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unterheben. Die Salbeiblätter mit den Mandeln dekorativ auf dem Boden von vier Portionsschälchen verteilen. Die Ziegenfrischkäsemasse vorsichtig hineingeben und einige Stunden oder über Nacht vollständig gefrieren lassen.

Den Honig mit Rosmarin und Lavendel in einen Topf geben und erhitzen. Etwas ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb geben und den Honig abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Pfirsiche halbieren und die Kerne entfernen. Mit den Schnittflächen in eine heiße Grillpfanne legen, so dass Grillstreifen entstehen. Dann kurz wenden und auch etwas Hitze von der anderen Seite geben.

Das Parfait aus dem Gefrierschrank holen und kurz in warmes Wasser tauchen. Dann einige Amaretti auf einem Teller zerbröseln und das Parfait darauf stürzen. Mit ein wenig Honig beträufeln und mit den Pfirsichen und den übrigen Amaretti servieren.

Nährwerte pro Portion:

538 kcal – 38 g Fett – 12 g Eiweiß – 36 g Kohlenhydrate