

Rezept

In Aromaten geschmorter Weinbergpfirsich vom Grill mit Buttermilchespuma

Ein Rezept von In Aromaten geschmorter Weinbergpfirsich vom Grill mit Buttermilchespuma, am 22.07.2024

Zutaten

Für die Espuma:

500 g Buttermilch	200 g Sahne
120 g Puderzucker	1 Vanilleschote
3 Blatt Gelatine	

Für die Pfirsiche:

4 Weinbergpfirsiche	brauner Rohrzucker, Thymian, weißer Portwein, Butter
80 g Marzipan	20 g Mandelgrieß
Orangenzesten (von ½ Orange)	1 cl Grand Marnier oder Cointreau
1 EL Puderzucker	Beeren, Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

Für die Espuma:

1. Gelatine 10 Minuten in kaltes Wasser einlegen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und auskratzen.
2. Buttermilch, Sahne, Puderzucker und Vanille in einen Topf geben und erhitzen (bis sich der Puderzucker aufgelöst hat).
3. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in die heiße Flüssigkeit einrühren.
4. Alles in eine ISI-Flasche (1 Liter Flasche) geben und abkühlen lassen. 3 ISI- Kapseln (Gas) zugeben und ca. 10 Minuten stehen lassen. Vor dem Anrichten gut aufschütteln.

Für die Pfirsiche:

5. Weinbergpfirsiche waschen, quer halbieren und den Kern entfernen. Marzipan, Mandelgrieß, Orangenzesten, Grand Marnier und Puderzucker zu einer gleichmäßigen Masse verkneten.

6. Aus der Marzipanmasse vier gleich große Kugeln formen. Die Weinbergpfirsich mit der Marzipankugel füllen.

7. Die gefüllten Pfirsiche auf Alufolie legen. Mit braunem Rohrzucker, Thymian, weißem Portwein und der Butter marinieren und rundherum mit Alufolie einpacken, so dass ein Paket entsteht. Das Pfirsichpaket auf den Grill legen und so lange schmoren, bis die Pfirsiche schön weich sind.

8. Anschließend die Pfirsiche auf ein Teller legen, den Buttermilch-Espuma aufsprühen und mit Beeren und Minze ausgarnieren