

Gegrillter Pfirsich mit Minze



Zutaten für 4 Personen

16 reife Pfirsiche

12 EL Walnussöl

4 Bio-Orange

24 EL Akazienhonig

1000 g Ricotta

24 Stiel(e) Minze

160 g Mandelkerne

160 g Pinienkerne

100 g Zucker

100 ml Wasser

Anleitung

Mit das schönste an langen Nächten in Österreich ist das gemeinsame Grillen. Egal ob mit Freunden, dem Partner oder der ganzen Familie. Doch irgendwann wird das nächste Stück Fleisch oder der hundertste Gemüsespieß dann doch zu langweilig, oder? Dabei gibt es eine Zutat, die wieder richtig Schwung in deine Grillküche bringen kann: Obst! Süß zum Nachtisch oder vielleicht doch einfach mal in einer herzhaften Kombi zum Start in den Abend. Perfekt dafür ist unser absolutes Lieblingsobst: der Pfirsich. Zusammen mit etwas Walnussöl, einer Ricotta-Creme und einem herrlichen Crunchy-Topping kannst du damit eine tolle Abwechslung zu ?normalen? Grillgerichten schaffen. Wichtig ist: Obst mag auf dem Grill keine allzu hohen Temperaturen. Maximal 10 Minuten bei einer mittleren Temperatur sollten für deine Pfirsiche reichen. Und so

zauberst du deinen besonderen Starter Schritt für Schritt:

Zuallererst kümmerst du dich um das Crunchy-Topping. Dafür gibst du den Zucker, einen Teelöffel abgeriebener Orangenschale, 25 Milliliter gepressten Orangensaft, das Wasser und einen Esslöffel Akazienhonig in einen kleinen Topf und lässt alles zusammen zu einer Art Sirup einkochen. Wichtig:

Den restlichen Orangensaft noch nicht selbst trinken! Er wird noch gebraucht. Mandel- und Pinienkerne dazugeben und unter Rühren weiter offen kochen lassen. Deine Topping-Masse verteilst du dann auf einem Backblech, das du vorher mit Backpapier ausgelegt hast und lässt sie bei 170 Grad Ober-/Unterhitze knapp 10 Minuten auf der mittleren Schiene knusprig backen.

Danach deinen entstandenen Krokant abkühlen lassen. Dafür bedeckst du die Masse mit einem zweiten Stück Backpapier und rollst mit einem Nudelholz ein paar Mal hinüber. Wenn der Krokant abgekühlt ist, kannst du ihn in kleine Stücke hacken.

Nachdem der erste längere Schritt gemacht ist, geht deine Ricotta-Creme nun ganz schnell. Dafür

vermengst du einfach kleingehackte Minzblätter von fünf Stielen mit Ricotta und einem TL

Akazienhonig.

Die wichtigste Zutat, die Pfirsiche, schneidest du jetzt in zwei Hälften und entkernst sie. Für eine

schnelle Marinade mischt du das Walnussöl mit 2 Esslöffeln Akazienhonig und 4 Esslöffeln

Orangensaft. Als Ersatzöl kannst du auch Lein- oder Sonnenblumenöl nehmen. Streiche die

Pfirsichhälften mit deiner Marinade ein und grille sie dann von beiden Seiten.

Die fertige Pfirsiche mit Ricotta, Krokant, einer Handvoll Minze und dem etwas Honig anrichten.

Das sieht nicht nur unglaublich lecker aus, sondern gibt dem nächsten Grillabend das gewisse

Etwas.

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Für den süß-herzhaften Starter gibt es auch eine passende

Schaumwein-Begleitung: Mit einem Glas Freixenet Cava Cordon Negro Brut entfalten sich die

Pfirsich-Aromen zu einem echten kleinen Feuerwerk.