

Gegrillter Pfirsich mit Mandelstreuseln, Rieslingschaum und Vanilleeis

Für das Vanilleeis:

2 Vollei
2 Eigelb
20 ml Apricot Brandy
100 g Zucker
200 ml Sahne
200 ml Milch
2 Vanilleschoten

Die Eier zusammen mit dem Zucker und Brandy auf dem Wasserbad zur Rose abziehen. Parallel dazu die Sahne und Milch mit den Vanilleschoten aufkochen. Beide Masse miteinander verrühren und passieren. Dann die Eismasse in der Eismaschine abfrieren.

Für die Pfirsiche:

4 Pfirsiche
30 g Butterschmalz
50 g Aprikosenmarmelade

Pfirsiche waschen, halbieren und vom Kern befreien. Eine feuerfeste, große Auflaufform, welches auf den Grill passt mit Butterschmalz bestreichen und die Pfirsichhälften daraufsetzen. In jede Pfirsichhälfte etwas Aprikosenmarmelade hineingeben und für ca. 10 Minuten auf den Grill stellen.

Für die Streusel (Crumble):

150 g Butter
(zimmerwarm)
160 g Mehl
80 g Zucker
100 g Mandeln gemahlen
(oder gehackt)

Butter, Mehl, Zucker und Gemahlene Mandeln miteinander vermengen und dabei darauf achten, dass nicht zu feine Streusel entstehen.

Den Crumble über die Pfirsichhälften verteilen und auf dem Grill für ca. 25 Min nochmals bei 170°C backen. Die Streusel sollten richtig knusprig braun sein.

Für den Rieslingschaum:

3 Eigelb
60 g Zucker
½ Zitrone
(Schalenabrieb)
150 ml Riesling
30 g Puderzucker

Die Eigelbe mit Zucker, dem Abrieb der Zitrone und dem Riesling alles in eine Schüssel geben und auf dem Grill dickflüssig schaumig schlagen.

Zum Schluss die Pfirsiche mit Puderzucker bestäuben und mit der Sabayone und jeweils einer Kugel Curry-Kokoseis servieren.

