



Dessert (für 4 Personen)

Gegrillter Pfirsich mit Mandelstreuseln und Rieslingschaum

Pfirsiche:

- 4 Pfirsiche
- 30 g Butterschmalz
- 50 g Aprikosenmarmelade

Für die Streusel (Crumble):

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

Rieslingschaum:

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

- 30 g Puderzucker
- 1 Dose Himbeersorbet (500 g)

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.

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.

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 Himbeersorbet servieren.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer

LAFER

TABLE D'OR