



Gegrillter Pfeffer Pfirsich, Orangensoße und gebackenes Ingwerparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell, heiß - kalt, ein etwas anderes Geschmackserlebnis

Zutaten

- Für die Pfeffer - Pfirsiche:
- 8 halbe Pfirsiche
- 2 El frischen, fein geschnittenen Rosmarin
- 2 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- 50 ml Weißwein
- 20 g kalte Butter
- Etwas Pfeffer aus der Mühle
- Für das Ingwerparfait:
- ½ l Sahne
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1 Teelöffel frisch geriebenen Ingwer
- ½ Tl gemahlener Ingwer
- 150 - 200 g Kokos Raspeln
- Etwas Grand Marnier oder Cointreau

Zubereitungsart

Schritt1

(Am besten macht man das einen Tag vorher, damit das Parfait gut durchgefroren ist)

Schritt2

Das gebackenem Ingwerparfait.

Schritt3

Die Eigelbe mit gemahlenem Ingwer nach Geschmack sowie dem Zucker, heiß, auf einem Wasserbad aufschlagen

Schritt4

Bis eine cremige Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind. Abkühlen lassen, den Orangenlikör zufügen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker darunter heben.

Schritt5

In eine Schüssel oder auch Kuchenformen geben, und wenigstens für 5 - 6 Stunden einfrieren.

Schritt6

Anschließend mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen. (Den Portionierer dabei immer in heißes Wasser tauchen)

Schritt7

In Kokosraspeln wenden, etwas andrücken und wieder 30 min. einfrieren.

Schritt8

Die Kokos Eisbällchen in die auf 180° C vorgeheizte Fritteuse geben; ganz kurz Farbe nehmen lassen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt9

Die Pfirsiche:

Schritt10

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit etwas Butter und dem gehackten Rosmarin in Alufolie einschlagen. Auf den Grill oder in den auf 200° C vorgeheizten Backofen legen.

Schritt11

Die Orangensoße:

Schritt12

Den braunen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Weißwein und Orangensaft , sowie dem Likör ablöschen. Etwas Abrieb dazu geben; alles kurz 2 - 3 min. reduzieren lassen, etwas kalte Butter unterrühren.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Pfirsiche mit der Orangensoße "üppig" überziehen und mit dem gebackenem Parfait servieren.

Rezeptart: Sonstiges, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** orangensoße, pfeffer, pfirsich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrillter-pfeffer-pfirsich-orangensosse-und-gebackenes-ingwerparfait/>