


 Dessert



Gegrillte Pfirsiche

mit Schlagrahm und Pistaziengranola

 15 min Zubereitungszeit

 15 min Kochzeit

 929 kcal pro Portion

••• Leicht

 International

 Sterneküche C. Rüffer

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

50 g Pistazienkerne

50 g feine Haferflocken

25 g Mandelstifte

25 g gehobelte Haselnüsse

1 EL Pflanzenöl

2 EL Agavendicksaft

200 g Himbeeren

30 g Zucker

2 Spritzer Zitronensaft

2 Pfirsiche

200 g Sahne

2 Zweige Minze

Zubereitung

- 1 Für das Pistaziengranola die Pistazienkerne grob hacken und zusammen mit den Haferflocken, den Mandelstiften und den gehobelten Haselnüssen in eine Schüssel geben. Das Pflanzenöl und den Agavendicksaft zugeben und gut miteinander vermengen.
- 2 Ein Backblech mit Backpapier auslegen und das Granola darauf ausbreiten. Im 180 °C heißen Umluftofen das Pistaziengranola für 7–8 Minuten rösten und anschließend auskühlen lassen.
- 3 Von den Himbeeren 10 Stück aufbewahren und die restlichen in einem kleinen Topf zusammen mit 2 EL Wasser und 30 g Zucker zum Kochen bringen. Die Himbeeren für 3 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb passieren und die Himbeersauce mit etwas Zitronensaft abschmecken.
- 4 Die Pfirsiche halbieren und den Stein entfernen. Mit der Schnittfläche nach unten die Pfirsichhälften auf einem Holzkohlegrill oder in einer Grillpfanne für 3 Minuten grillen. Danach die Pfirsichhälften wenden und weitere 3 Minuten grillen.
- 5 Die Sahne mit einem Schneebesen steif schlagen und separat in einer Schüssel anrichten. Auf zwei Tellern etwas Himbeersauce verteilen und darauf die gegrillten Pfirsichhälften anrichten. Mit dem Pistaziengranola bestreuen und mit den aufbewahrten Himbeeren und einigen Minzblättern ausgarnieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	864kJ / 207kcal	3.885kJ / 929kcal
Fett	15g	64g
davon gesättigte Fettsäuren	6g	23g
Kohlenhydrate	15g	65g
davon Zucker	11g	49g
Eiweiß	4g	16g
Salz	1g	1g