

# Lavendel-Pfirsiche, Ziegenkäse-Creme, Pistazien-Krokant

## Für zwei Personen

2 frische Pfirsiche	$\frac{1}{2}$ Bund Lavendel	15 g Pistazienkerne
75 g Ziegenfrischkäse	2 EL Zucker	1 EL Butter
75 g Crème-fraîche	2 EL flüssiger Honig	

Den Backofen auf 220 Grad Grill vorheizen. Die Pistazien in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einem Teller abkühlen lassen und grob hacken. Drei Esslöffel Wasser mit dem Zucker in einem Topf geben und nicht verrühren. Den Topf erhitzen. Wenn sich der Zucker gelöst hat und goldbraun geworden ist, die Pistazien unterrühren. Das Karamell auf ein Stück Backpapier gießen und fest werden lassen. Anschließend das Pistazienkrokant mit einem Nudelholz grob zerdrücken. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Pfirsiche auf der Oberseite kreuzweise leicht einritzen, kurz in das kochende Wasser geben, kalt abschrecken und häuten. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach oben in eine feuerfeste Form geben. Die Pfirsiche mit dem Honig, ein paar Butterflocken und etwas Lavendel belegen und auf mittlerer Schiene im Ofen etwa zehn Minuten grillen. Die Crème-fraîche mit dem Frischkäse glatt rühren. Die Lavendel-Pfirsiche mit der Ziegenkäsecreme und dem Pistazienkrokant auf Tellern anrichten, mit etwas Sud und Lavendel garnieren und servieren.

Jörg Egerer am 20. März 2014