

Pfirsich-Spieß, Ricotta, Rosmarin-Honig, Macadamianüsse

Für zwei Personen

Für den Pfirsich-Spieß:

3 frische Pfirsiche

Für die Ricotta-Creme:

200 g Ricotta

1/5 Tonkabohne

1 Zitrone

3 EL Puderzucker

Für den Rosmarinhonig:

1 Orange

2 Zweige Rosmarin

5 EL Honig

100 g Macadamianüsse

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Tonkabohne fein reiben.

Den Ricotta mit Puderzucker, sowie Saft und Abrieb einer Zitrone und der geriebenen Tonkabohne abschmecken.

Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Die Macadamianüsse in eine Pfanne geben und kurz auf dem Herd anrösten. Den Honig zugeben, aufschäumen lassen, die Rosmarinnadeln zugeben und im heißen Honig frittieren. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und mit Orangenabrieb abschmecken.

Die Pfirsiche waschen, entsteinen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne ohne Fett stark erhitzen, die Pfirsichscheiben darauflegen und rösten. Anschließend die Pfirsichscheiben nochmals halbieren und aufspießen.

Den gegrillten Pfirsich-Spieß mit Ricotta, Rosmarinhonig und Macadamianüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Hinkel am 20. August 2015