

Pfirsich-Ingwer-Salat mit Joghurt-Schaum

Für 4 Personen

5 g frischer Ingwer	1 Stängel Zitronengras	100 ml Weißwein
100 ml Läuterzucker	4 reife Weinbergpfirsiche	250 g Naturjoghurt
2 EL Crème-double	2 EL Zucker	4 Zweige Zitronenmelisse

Ingwer schälen und fein reiben. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann Zitronengrasstängel andrücken. Den Weißwein und den Läuterzucker mit dem Zitronengras aufkochen und frisch geriebenen Ingwer nach Geschmack zugeben, alles ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb abpassieren. Die Weinbergpfirsiche in kochendem Wasser blanchieren und sofort in eiskaltem Wasser abschrecken. Vorsichtig schälen, halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und mit der Marinade übergießen. Den Joghurt mit Crème double und Zucker mischen. Zitronenmelisse abspülen trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Melissenblätter mit ca. 2 EL Weinmarinade pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit dem Joghurt vermischen. Dann in einen Sahnespender (Sahnesiphon) abfüllen und kalt stellen. Die Pfirsichscheiben auf Tellern anrichten, den Joghurtschaum im Sahnespender nochmals gut schütteln und über die Pfirsiche sprühen.

Otto Koch am 02. August 2013