

Grillrezepte

Gegrillte Ingwerpflirsiche

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Obst, Alkohol, BBQ, Party, Grillen, Vegetarisch,

| | |
|------------------------|---------------------------|
| 500 g Schlagsahne | 6 Essl. Grappa |
| 4 Blatt Weiße Gelatine | 6 Pfirsiche |
| 4 Eigelb | 50 g Frische Ingwerwurzel |
| 100 g Zucker | 75 g Brauner Zucker |

Sahne steif schlagen, kalt stellen. Gelatine kalt einweichen. Eigelb, Zucker und 2 EL Grappa in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Gelatine gut ausdrücken. Die Blätter nacheinander in die warme Eiermasse rühren und auflösen. Die Creme über einem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Rühren kalt werden lassen, bis sie zu gelieren beginnt.

Sahne und restlichen Grappa unterheben. Mousse in eine Schüssel füllen und mindestens 8 Stunden kalt stellen.

Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Ingwer schälen und fein reiben. Je 2 Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach oben auf jeweils ein großes Stück Alufolie legen. Zucker und Ingwer gleichmäßig darauf verteilen. Die Längskanten der Folie über die Früchte heben, aneinander legen und locker einschlagen. Die Seitenöffnungen doppelt falten und fest verschließen. Die Pfirsichpäckchen ca. 8 Minuten grillen, dabei nicht wenden.

Pfirsiche auspacken und mit der kalten Grappamousse servieren.