



# Gegrillter Pfeffer Pfirsich, Orangensoße und gebackenes Ingwerparfait

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach und schnell, heiß - kalt, ein etwas anderes Geschmackserlebnis

## Zutaten

- Für die Pfeffer - Pfirsiche:
- 8 halbe Pfirsiche
- 2 El frischen, fein geschnittenen Rosmarin
- 2 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- 50 ml Weißwein
- 20 g kalte Butter
- Etwas Pfeffer aus der Mühle
- Für das Ingwerparfait:
- ½ l Sahne
- 125 g Zucker
- 6 Eigelbe
- 1 Teelöffel frisch geriebenen Ingwer
- ½ Tl gemahlener Ingwer
- 150 - 200 g Kokos Raspeln
- Etwas Grand Marnier oder Cointreau

## Zubereitungsart

### Schritt1

(Am besten macht man das einen Tag vorher, damit das Parfait gut durchgefroren ist)

### Schritt2

Das gebackenem Ingwerparfait.

### **Schritt3**

Die Eigelbe mit gemahlenem Ingwer nach Geschmack sowie dem Zucker, heiß, auf einem Wasserbad aufschlagen

### **Schritt4**

Bis eine cremige Masse entstanden ist und die Eigelbe gut ausgegart sind. Abkühlen lassen, den Orangenlikör zufügen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten locker darunter heben.

### **Schritt5**

In eine Schüssel oder auch Kuchenformen geben, und wenigstens für 5 - 6 Stunden einfrieren.

### **Schritt6**

Anschließend mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen. (Den Portionierer dabei immer in heißes Wasser tauchen)

### **Schritt7**

In Kokosraspeln wenden, etwas andrücken und wieder 30 min. einfrieren.

### **Schritt8**

Die Kokos Eisbällchen in die auf 180° C vorgeheizte Fritteuse geben; ganz kurz Farbe nehmen lassen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### **Schritt9**

Die Pfirsiche:

### **Schritt10**

Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit etwas Butter und dem gehackten Rosmarin in Alufolie einschlagen. Auf den Grill oder in den auf 200° C vorgeheizten Backofen legen.

### **Schritt11**

Die Orangensoße:

### **Schritt12**

Den braunen Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Weißwein und Orangensaft , sowie dem Likör ablöschen. Etwas Abrieb dazu geben; alles kurz 2 - 3 min. reduzieren lassen, etwas kalte Butter unterrühren.

### **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt14**

Die Pfirsiche mit der Orangensoße "üppig" überziehen und mit dem gebackenem Parfait servieren.

**Rezeptart:** Sonstiges, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** orangensoße, pfeffer, pfirsich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gegrillter-pfeffer-pfirsich-orangensosse-und-gebackenes-ingwerparfait/>