

Pfirsich-Honig-Joghurt-Parfait



Zutaten für 6 Portionen

Parfait

- 150 g Honig, plus extra zum Servieren
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Orangensaft
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten und Samen herausgekratzt
- 3 reife Pfirsiche
- 2 Eigelbe
- 300 g Griechischer Joghurt

Honigmandeln

- 50 g Honig
- 40 g Mandelstäbchen
- 2 reife Pfirsiche

Zubereitung

Backofen auf 200 vorheizen.

100 g Honig, Vanillesamen und Zitronensaft auf kleinem Feuer langsam erhitzen.

3 Pfirsiche in kochendem Wasser für 30 Sekunden, blanchieren, kalt abschrecken, abkühlen lassen und schälen.

In kleine Backform oder Pfanne geben, Honig-Mischung darüber geben und im Ofen für zirka 70 Minuten rösten. Halbieren, entsteinen und grob hacken.

3/4 der Pfirsiche zusammen mit 1/3 des beim Backen ausgetretenen Safts in einem Mixer pürieren.

Eigelbe mit restlichem Honig und Pfirsichbratsaft in einer Schüssel über kochendem Wasser für zirka 4 Minuten dick schlagen. Danach nochmals so lange in einem Mixer schlagen, bis es abgekühlt ist.

Joghurt in Schüssel verrühren, Pfirsichpüree und Eimischung darunterziehen, restliches Viertel der gehackten Pfirsiche zugeben. In Formen füllen und mindestens 6 Stunden gefrieren lassen.

Für die Honigmandeln, beides 6-7 Minuten leicht köcheln lassen, auf geöltes Backpapier giessen, abkühlen lassen, grob hacken.

Die restlichen, rohen zwei Pfirsiche halbieren, entsteinen und in Schnitze schneiden.

Parfait aus Förmchen stürzen, mit Honigmandeln bestreuen und mit Pfirsichschnitzen servieren.