

Thai-aromatisierte Pfirsiche

mit Cashew-Karamell-Mascarpone



Zutaten für 4 Personen

Pfirsiche

- 2 Stücke Ingwer
- 1 Zitronengrasstängel
- ½ rote Chilischote,
- 2 Kafir-Limonenblätter
- 20 ml Limettensaft,
- 100 ml flüssiger Honig
- 150 g Zucker
- 2 l Wasser
- 4 reife Pfirsiche

Cashew-Karamell-Crème

- 60 g Cashewnüsse
- 50 g Zucker
- 120 g Mascarpone
- 100 ml Doppelrahm

Zubereitung

Pfirsiche: Ingwer waschen, ungeschält in Scheiben schneiden. Die äusseren Teile des Zitronengrasstängels wegschneiden und den inneren Teil fein hacken. Zusammen mit der halben Chilischote, Kaffir-Zitronenblättern, Zitronensaft, Honig und Zucker in 2 l Wasser aufkochen. Den Sirup 10 Minuten köcheln lassen.

Die Pfirsichhaut an der Unterseite kreuzförmig einschneiden, zum heissen Sirup geben und mitköcheln bis sie gar sind, etwa 20 Minuten. Pfanne von Herd nehmen, Pfirsiche herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und zurück in die Flüssigkeit geben. Alles abkühlen lassen.

Cashew-Karamell-Crème: Cashewnüsse grob hacken. Zucker zu einem hellen Karamell kochen und die gehackten Nüsse zugeben. Die Masse auf einem Backpapier ausstreichen und abkühlen lassen, bis sie hart wird. In feine Stücke brechen und mit Mascarpone und Doppelrahm mischen.

Pfirsiche in Schälchen verteilen und mit der Nuss-Karamell-Crème servieren.