



Marinierte Pfirsiche mit Limettencreme

Schnell und **raffiniert**: Vollreife Pfirsiche entfalten in einer zarten Limettencreme aufs Beste ihr ganzes **Aroma**

Zutaten

2 Stiele krause Minze

8 g Ingwer

4 Pfirsiche

150 ml japanischer Reiswein

3 Msp. Kardamom

40 g brauner Zucker

ca. 4 EL Limettensaft

2 EL Zucker

4 Eigelb

½ EL Speisestärke

1 EL Öl

Zubereitungsdauer

» 30 Min.

Zubereitung

FÜR 4 PERSONEN

- 1** Die Minze waschen und trockentupfen, die Blätter von den Stielen zupfen. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln.
- 2** Die Pfirsiche kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend kalt abschrecken. Die Pfirsiche häuten, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.
- 3** Reiswein, 150 ml Wasser, 2 Msp. Kardamom, Ingwer und braunen Zucker mischen. Alles aufkochen und bei großer Hitze in 7 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen.
- 4** Die Marinade mit etwa 2 EL Limettensaft abschmecken und über die Pfirsiche gießen. Die Hälfte der Minzeblätter untermischen und alles abkühlen lassen.
- 5** Inzwischen 6 EL Wasser mit dem Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Zuckersirup mit dem Eigelb schaumig aufschlagen. Die Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren und 1 EL Öl unterrühren.
- 6** Die Stärkemischung mit dem Eigelb im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren zu einer sämigen Creme aufschlagen. Mit dem restlichen Kardamom und 2 EL Limettensaft abschmecken. Die Creme mit den marinierten Pfirsichen anrichten und mit den restlichen Minzeblättchen garniert servieren.