

# Hier und heute



## **Gegrillte Pfirsiche mit Zitronenbuttermilchschaum**

Ein Dessert für heiße Tage: Patissier Matthias Ludwigs kombiniert gegrillte Pfirsiche mit luftigem Zitronenbuttermilchschaum.

### **Das Rezept**

von Matthias Ludwigs für vier Personen

#### **Zutaten für die gegrillten Pfirsiche**

- 4 Pfirsiche (reif, aber möglichst fest)
- 20 g Butter
- 25 g Honig
- 10 ml Zitronensaft
- 1 Prise Salz

#### **Zutaten für den Zitronenbuttermilchschaum**

- 250 g Buttermilch
- 120 g Sahne
- 35 g Zucker
- 20 ml Zitronensaft
- etwas Schalenabrieb von ½ Bio-Zitrone
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Prise Salz

#### **Zutaten für die Dekoration**

- 125 g frische Himbeeren
- 20 g geröstete Pistazienkerne
- etwas Honig nach Wunsch
- einige kleine Minz- oder Zitronenmelisseblätter

### **Zubereitung**

Für den Zitronenbuttermilchschaum die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.

50 g der Buttermilch mit Zucker und Salz erwärmen. Die Gelatine vorsichtig ausdrücken und in der erwärmten Buttermilch vollständig auflösen.

Die restliche Buttermilch mit Zitronensaft und Zitronenabrieb verrühren. Die warme Gelatinemischung einrühren und die Masse kaltstellen, bis sie (nach circa 5–10 Minuten) leicht zu gelieren beginnt.

Die Sahne cremig aufschlagen und vorsichtig unter die Buttermilchmasse heben. Den Zitronenbuttermilchschaum mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Butter, Honig, Zitronensaft und Salz miteinander verrühren und die Schnittflächen der Pfirsiche damit bestreichen.

Die Pfirsiche mit den Schnittflächen nach unten auf einem heißen Grill oder in einer Grillpfanne etwa 3–4 Minuten grillen, bis deutliche Grillstreifen entstehen.

Die Pfirsiche wenden und weitere 2–3 Minuten garen. Sie sollten warm und leicht weich werden, aber ihre Form behalten.

# Hier und heute



Je zwei Pfirsichhälften auf einen Teller geben. Den Zitronenbuttermilchschaum mit zwei Löffeln zu Nocken formen und daneben oder auf die Pfirsiche setzen und nach Belieben mit Himbeeren, Pistazien, Honig und Kräuterblättchen garnieren. Nach Wunsch Filoteigröllchen dazu reichen.

## Pistazien-Filoteigröllchen

### Zutaten

- 2 Blätter Filoteig (gängige Größe, circa 40 x 50 cm)
- 40 g Butter, geschmolzen
- 35 g Pistazienkerne
- 20 g Zucker
- 1 Prise Salz

Pistazien fein hacken und mit Zucker und Salz vermischen. Filoteigblätter dünn mit geschmolzener Butter bestreichen, in circa 8 x 15 cm große Rechtecke schneiden und diese dünn mit der Pistazien-Zucker-Mischung bestreuen. Von der kurzen Seite her zu schmalen Röllchen aufrollen, dann mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals dünn mit Butter bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa 10 Minuten backen und auskühlen lassen. Tipp: Die Filoteigröllchen können bereits einige Stunden vorher gebacken werden. Bis zum Servieren trocken und nicht im Kühlschrank lagern.

**Tipp:** Die Pfirsiche erst unmittelbar vor dem Anrichten grillen, damit sie warm bleiben und der Zitronenbuttermilchschaum einen deutlichen Temperaturkontrast bildet.