

Gebackene Rosmarin-Pfirsiche mit Kokos-Mousse

Für 4 Personen

Für die Kokosmousse:

200 ml Kokosmilch 3-4 EL Ahornsirup 15 g Stärke

1 Vanilleschote 200 ml Pflanzensahne

Für die Pfirsiche:

2 große Pfirsiche 4 Zweige Rosmarin 1/2 Vanilleschote

4 EL Agavendicksaft 1 Bio-Zitrone 3-4 Zweige Zitronenmelisse

Backpapier (4x 20x20 cm) Küchengarn

Für die Kokosmousse von der Kokosmilch 4 EL abnehmen und mit dem Ahornsirup und der Stärke glattrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die übrige Kokosmilch mit dem Mark der Vanille und der ausgekratzten Schote aufkochen und dann vom Herd ziehen. Unter Rühren das Stärkegemisch hinzufügen und alles zusammen nochmals aufkochen und 1 Min. unter Rühren bei niedriger Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Pudding abkühlen lassen. Dabei etwas Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet oder immer wieder umrühren.

Die Sahne aufschlagen und kaltstellen. Sobald der Kokospudding Zimmertemperatur hat, die Sahne vorsichtig unterheben. Je nach verwendeter Sahne ist ggf. noch etwas mehr Süße erforderlich, die jetzt hinzugegeben werden kann. Die Mousse danach in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf bei 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und den Stein entfernen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Jede Pfirsichhälfte mit der Schnittfläche nach oben auf ein Stück Pergamentpapier setzen. Die halbe Vanilleschote auskratzen und das Mark mit dem Ahornsirup mischen. Jede Pfirsichhälfte mit ca. 1 EL Ahornsirup-Vanille-Gemischs beträufeln, einen Zweig Rosmarin obenauf legen und das Papier nach oben hin wie ein Säckchen mit Küchengarn verschließen. Die Päckchen auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) 20 Minuten backen.

Die Pfirsiche aus dem Ofen nehmen, die Päckchen oben öffnen und den Rosmarinzweig entfernen. Die geöffneten Päckchen auf einen Teller setzen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Zesten von der Schale schneiden. Mit einem Anrichtering die Kokosmousse neben die Pfirsiche setzen und mit der Zitronenmelisse und den Zitronenzesten garnieren.

Nicole Just am 24. August 2015