

# Ofen-Pfirsich mit Brokkoli und knusprigem Schweinebauch

**Für 4 Personen:**

**Für Pfirsich, Brokoli, Fleisch:**

4 Pfirsiche, rund, reif	bunter Pfeffer	125 ml Sekt
600 g Brokkoli	Salz	2 EL Mandeln, gehobelt
1 Spitzpaprika, gelb	500 g Schweinebauch, Bacon	4 EL Rapsöl
2 TL Honig, cremig	Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 TL Pfefferkörner, eingelegt		

**Für die Bratkartoffeln:**

800 g gegarte Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	1 Zwiebel
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauschen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und die Schale abziehen.

Pfirsiche halbieren, entsteinen und in eine flache Auflaufform verteilen. Mit etwas buntem Pfeffer bestreuen. Den Sekt angießen.

Pfirsiche im heißen Backofen ca. 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Brokkoli putzen, in Röschen teilen, die dicken Stiele schälen und in Stücke schneiden. Brokkoli in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und dann abtropfen lassen.

Mandeln ohne zusätzliches Öl in einer Pfanne rösten, auf einem Teller geben und auskühlen lassen.

Spitzpaprika putzen, waschen, entkernen und in Stücke schneiden.

Pfirsichhälften aus dem Ofen nehmen, warm stellen und die Dünstflüssigkeit beiseite stellen.

Schweinebauch in etwa 12 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Baconscheiben darin bei mittlerer Hitze unter Wenden von beiden Seiten knusprig braten.

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Die Kartoffeln darin unter Wenden goldbraun und knusprig braten.

Zwiebel abziehen, fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dünstflüssigkeit von den Pfirsichen, Honig, etwas Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Paprikastücke darin kurz andünsten. Brokkoli zugeben und mitdünsten. Den Pfirsichsud angießen und das Gemüse zugedeckt mit noch leichtem Biss dünsten. Mandeln überstreuen.

Baconscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten. Pfefferkörner abtropfen lassen, grob hacken und überstreuen. Mit Pfirsichhälften, Paprika-Brokkoli-Gemüse und Bratkartoffeln anrichten und servieren.

Martin Gehrlein am 08. September 2020