

Herdbesuche

Schrebergartenpfirsiche mit Lavendel, Honig und Vanilleeis

Überraschungsbesuch mit Spitzenkoch im Viertel

Im Viertel überraschen wir Dorothee Schäfer. Später kommen ihre Tochter, der Mann und die Nachbarin dazu. Unsere Gastgeberin hat Pfirsiche im Schrebergarten geerntet. Die bereitet Sven Niederbremer als Dessert. Vorher serviert er eine Roulade mit Seelachs, Algenblatt und Riesengarnele.

Zutaten:

- 12 frische Pfirsiche
- Getrocknete Lavendelblüten
- Honig
- Orangensaft
- Schwarzer Pfeffer
- Vanilleeis



Sven Niederbremer bereitet ein raffiniertes Dessert



Gebackene Pfirsiche mit Vanilleeis

Zubereitung

Pfirsiche in kochendem Wasser kurz blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Acht Pfirsiche in eine Backform legen und im Ofen bei 180 Grad in ca. 10 Minuten butterweich garen. Honig erwärmen, Lavendelblüten unterrühren. Gebackene Pfirsiche durch den Honig ziehen. Die anderen vier Pfirsiche würfeln und mit Orangensaft zu einem Kompott einkochen, mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit den gebackenen Pfirsichen und Vanilleeis servieren.



Pfirsiche aus dem eigenen Schrebergarten